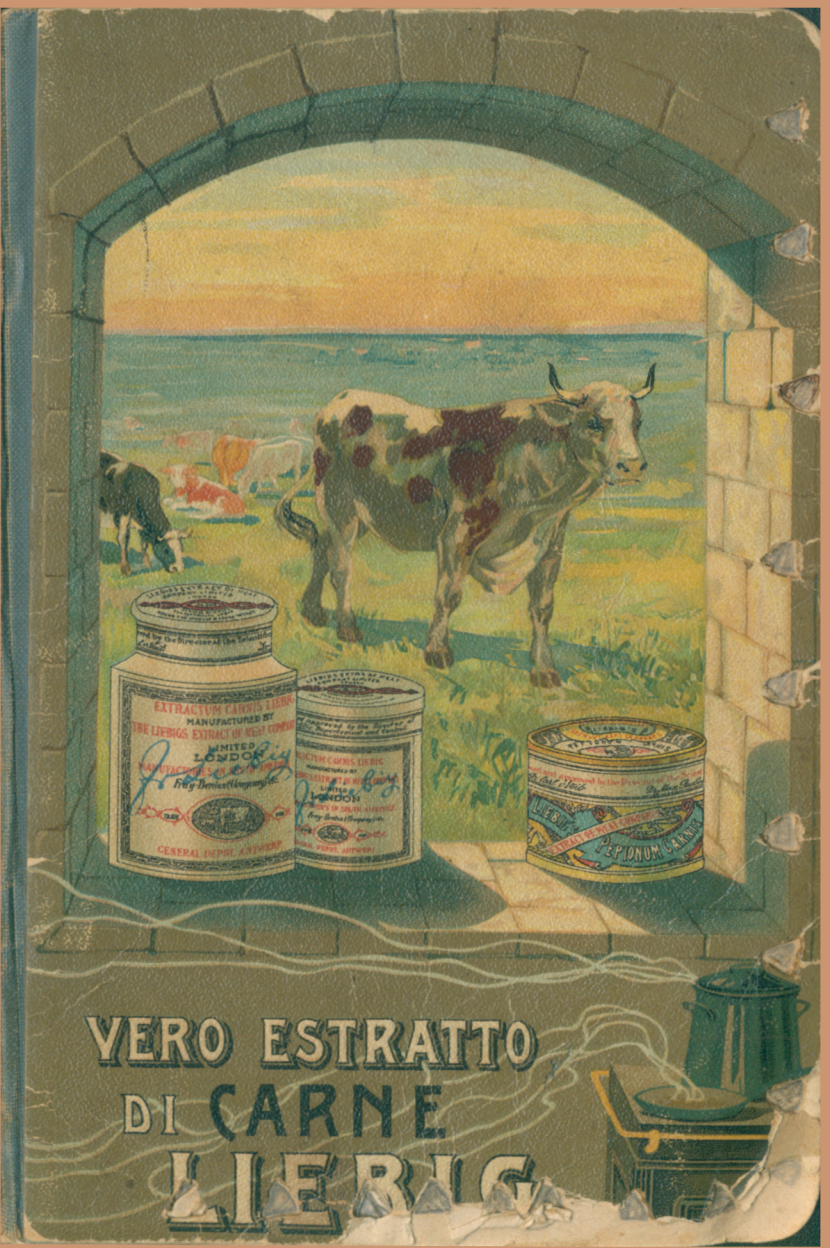

EXTRACTUM CARNIS LIEBIG
MANUFACTURED BY
THE LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY
LIMITED
LONDON
GENERAL PEPSIC FERMENT
LIEBIG
PEPTONUM CARNIS
VERO ESTRATTO
DI CARNE
LIEBIG

MANUALETTO DI CUCINA

OFFERTO DALLA

Compagnia LIEBIG - Londra

ALLA SUA CLIENTELA

Prof. Dott. J. v. LIEBIG
nato a Darmstadt l'8 Maggio 1803
morto a Monaco il 18 Aprile 1873
Fondatore della Compagnia omonima

MILANO
STAB. TIP. LIT. G. B. VIRTUANI & C.
17 - VIA MELLONI - 17

Proprietà letteraria ed artistica riservata

Aforismi e... sentenze.

Saper ben cucinare è un' arte che le Signore e le Signorine non dovrebbero disdegnare: vale più un arrosto ben fatto che una strimpellata al pianoforte.

Alle nostre cortesi Lettrici.

Questa nostra nuova edizione del Manualetto di Cucina è sopratutto dedicata alle Massaie, e contiene diverse nuove ricette per pietanze, adatte alla cucina delle ricche famiglie quanto a quelle meno agiate.

Il fare delle buone e saporite vivande nutrienti, senza troppo gravare il bilancio domestico, è sempre stato il desiderio della Massaia alla quale stanno a cuore la salute ed il benessere della propria famiglia Questo ideale lo si può ora raggiungere, grazie all'Estratto di Carne Liebig, il quale *dà sapore alle pietanze, aumenta il loro valore nutritivo e permette di realizzare una discreta economia.*

Nelle pagine che seguono è indicato il modo e la proporzione nella quale l'Estratto di Carne Liebig deve essere usato.

COMPAGNIA LIEBIG

VEDUTA GENERALE DEGLI STABILIMENTI DI FRAY-BENTOS (URUGUAY - AMERICA DEL SUD)

Cos'è l'Estratto di Carne Liebig?

Come e dove lo si fabbrica?

Per bene usare di un prodotto bisogna anche ben conoscerlo, e perciò non sarà inutile che la Massaia sappia che l'Estratto di Carne Liebig è un *brodo di carne di bue assolutamente puro e molto concentrato.*

Esso viene preparato nei grandiosi Stabilimenti di Fray-Bentos (1), seguendo le più severe norme d'igiene, sotto la diretta sorveglianza di una commissione di chimici, sia per le ripetute visite dei veterinari ai buoi da macellare, sia per l'accurata ed assoluta disinfezione e sterilizzazione di tutto ciò che va a contatto con la carne che viene adoperata.

Da Fray-Bentos l'Estratto di Carne Liebig viene spedito in appositi recipienti ad Anversa, e dopo di essere stato ancora analizzato dal Direttore del riparto scientifico della Compagnia e dal suo Delegato, viene messo nei famosi, ed ormai tanto conosciuti vasetti di *grès* che portano l'etichetta colla firma Liebig in bleu.

È quindi un ottimo prodotto, che deve la sua generalizzazione nel mondo intiero, alla seria garanzia.

(1) Uruguay, America del Sud.

UN UTILE CONSIGLIO GENERALE.

Le persone che ancora non sono abituate ad adoperare l'Estratto di Carne Liebig, tengano presente che per servirsene è meglio di prendere la quantità di Estratto di Carne Liebig occorrente, e stemperarlo in una tazzina con un poco di acqua calda.

N. B. - Le seguenti ricette servono per 4-5 persone.

MINESTRE - BRODI - ZUPPE

1. Brodo di Liebig.

Raccomandiamo a chi consulta e segue le norme di questo libretto di rammentare questa ricetta fondamentale, alla quale ricorrerà spesso nelle pietanze seguenti, poichè il brodo di Estratto di Carne Liebig sostituisce quello di carne, ed è non solo più economico, ma più nutriente perchè fatto di succhi, e più spiccio potendolo ammanire in pochi minuti: Acqua bollente e un po' di Estratto di Carne Liebig, che si stempera per bene in un mestolo d'acqua bollente e si versa nella pentola. La dose è di un cucchiaino da caffè di Estratto di Carne Liebig per ogni mezzo litro d'acqua.

2. Sugo di carne all'Estratto di Carne Liebig.

500 grammi di lardo, due cipolle, 200 grammi di carne e pollame, 20 grammi di prosciutto, due gambi di sedano, una carota, un pugno di prezzemolo, due foglie d'alloro, un pizzico di pepe e 30 o 40 grammi di Estratto di Carne Liebig.

Il sugo di carne all'Estratto di Carne Liebig racchiude ne' suoi ingredienti ciò che serve a nutrire lo stomaco senza sovraccaricarlo. Ecco la ricetta per comporre questo ottimo sugo di carne: Dentro una pentola si mettano del lardo affettato, una o due cipolle bene sminuzzate, frastagli di carne fresca e di pollame, un po' di prosciutto, sedano, carota, prezzemolo, foglie d'alloro e pepe quanto basta al condimento. Si versi un litro d'acqua nella pentola, la si copra e si faccia cuocere a fuoco lento finchè il lardo ingiallirà ed il succo diventerà bruno. Allora si aggiungano due litri d'acqua, si ricopra la pentola, si lasci bollire il contenuto per circa due ore, dopo di che si scioglieranno 30 o 40 grammi di Estratto di Carne Liebig, lasciando levare il bollore per una volta ancora. Si sala il succo a norma del palato, lo si decanta attraverso lo staccio, e poi lo si versa nelle bottiglie o nelle borraccie da viaggio.

Una bella idea.

— È stata una bella idea quella del padrone di fornire la cucina del fonografo, così le pietanze rimarranno sempre buone, perchè non dimenticheremo più il Liebig.

3. "Aspic" di Gelatina.

Tre deca di gelatina, mezzo chilogrammo di cotenne di maiale, mezzo bicchiere di vino bianco, il sugo di mezzo limone.

La gelatina di pesce all'Estratto di Carne Liebig è cibo gustoso e nutriente. Per un litro d'aspic si

scioglie in brodo di manzo circa tre deca di gelatina o gallente della cotenna di maiale, aggiungendovi via via del brodo bollente, Estratto di Carne Liebig, un sorso di vino bianco secco, limone o aceto aromatizzato a norma del gusto, poi si decanta, si lascia raffreddare condensandolo sul ghiaccio.

4. Gelatina all'Estratto di Carne Liebig.

In un litro d'acqua bollente sciogliete 40 grammi di Estratto di Carne Liebig e 40 grammi di gelatina bianca, aggiungansi 40 grammi di sale e succo di limone quanto basta alle esigenze del palato. Si faccia levare il bollore al miscuglio, lo si decanti e si lasci poscia raffreddare.

5. Risi e bisi.

100 grammi di lardo, 50 grammi di prosciutto,
un pugno di prezzemolo, mezza cipolla, 500 grammi di burro,
un chilogrammo di piselli freschi, un chilogrammo di riso,
due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig.

Lardo, prosciutto, prezzemolo e cipolla servono a fare il pesto, il quale deve essere bene amalgamato, si soffrigge nel burro insieme ad una manata di piselli freschi, si aggiunge poscia il riso in quantità bastevole a seconda del numero dei commensali, si rimesta con cura e lestamente, poi si aggiunge Estratto di Carne Liebig a poco a poco fino a cottura completa del riso, il quale si scodellerà più o meno asciutto a piacere.

6. Riso in bianco.

Un chilogrammo di riso, 150 grammi di burro,
un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
500 grammi di cacio grattugiato.

Si cucina il riso in acqua salata, quando è cotto lo si travasa nel colatoio e si lascia sgocciolare per bene. A parte, in un piccolo tegame si arrosola del burro, al quale aggiungerete mezzo cucchiaino di

Estratto di Carne Liebig. Si versa il liquido sul riso, rimestando bene e spargendovi del cacio.

7. Riso asciutto al pomodoro.

Un chilogrammo di riso, un ettogrammo di salsa di pomidoro,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
mezzo ettogrammo di burro.

Si può sostituire al burro il pomodoro, in tal caso bisogna essere un po' più prodighi di Estratto di Carne Liebig, e invece di mezzo cucchiaino se ne metterà uno, stemperato insieme ad un pezzetto di burro (circa 50 grammi).

8. Minestra di legumi alla veneta.

Tre patate, un quarto di chilogrammo di fagiuoli,
mezzo cavolo ed altre verdure della stagione, un ettogrammo di burro,
ed altrettanto di lardo, cinque pugni di riso.

Si scelgono i legumi della stagione, a norma del gusto, e si fanno lessare nell'acqua dopo di averli mondati ed affettati. Separatamente si frigge in un padellino il burro e il lardo, rimestando ben bene finchè saranno amalgamati. Si tolgano i legumi dall'acqua, la quale verrà gettata via, e si mettano insieme al burro e al lardo in una pentola contenente Estratto di Carne Liebig. Si aggiunga un mezzo pugno di riso per ogni persona, si lasci cuocere per venti minuti e poi si scodelli.

9. Minestra alla "Julienne".

Una carota, una rapa, una cipolla, due radici di sedano,
un ettogrammo di burro,
due cespi di lattuga, mezzo pugno scarso di maggiorana,
due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig.

Carote, rape, cipolle e una radice di sedano, scelti con cura e mondati, si affettano sottilmente, si fanno rosolare in burro fresco e quando hanno preso un bel color dorato si aggiunge un cespo di lattuga e un po' di maggiorana a seconda dei gusti. Si fa poi bollire il tutto a fuoco lento per un'ora in una pentola con

acqua e due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig. Questa minestra si può scodellare con crostini di pane fritti o senza.

10. Minestra agli asparagi.

300 grammi di asparagi, un pizzico di prezzemolo e maggiorana, cinque pugni di riso, 20 grammi di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, 50 grammi di cacio grattugiato.

Tagliate in piccoli pezzi delle punte di asparago ben pulite, mettetele in una casseruola e mescete poscia del brodo bollente; unite un pizzico di prezzemolo e di maggiorana, se l'aroma di quest'erba vi piace, aggiungete riso, un pezzo di burro fresco, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, sale e cacio grattugiato, attendendo che sia a perfetta cottura per servirla.

11. Zuppa di latte.

Due litri di latte, un pizzico di vaniglia, due fettine di pane, cinque tuorli d'uovo.

Bollite un litro di latte con un po' di vaniglia, se il sapore vi garba, e qualche pezzetto di pane, onde evitare che il liquido si rapprenda. Poi si frullano cinque tuorli d'ova in un po' di latte freddo e si versano nella pentola. Si serve questa zuppa con fette di pane biscottato con lo zucchero.

12. Zuppa o minestra alle carote.

Cinque carote, mezza cipolla, 50 grammi di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, cinque pugni di riso, se pasta, invece 300 grammi.

Carote sane e non troppo mature si ripuliscono e si affettano, poi si fanno cuocere nell'acqua con un mazzetto di erbe aromatiche e una mezza cipolla pure tagliuzzata. Quando la verdura è cotta unite un po' di burro, un cucchiaino colmo di Estratto di Carne Liebig, e poi versate sul pane. Si può, con la verdura, cuocere riso o pasta, se invece d'una zuppa si desi-

dera una minestra, in tal caso, s'intende che il pane non occorre.

13. Minestra di porri e cipolle.

12 o 15 porri a seconda del gusto, 100 grammi di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un pizzico di pepe.

Scegliete dei bei porri oppure delle sane cipolle a seconda del gusto, affettateli finemente e poneteli al fuoco con del burro fresco liquefatto. Quando saranno ben coloriti, aggiungerete un po' d'acqua ed un cucchiaino (quasi pieno) di Estratto di Carne Liebig. Un po' di sale, un po' di pepe, e quando il composto è cotto lo si versa bollente sulle fette di pane fritte.

14. Panata.

250 grammi di pane, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, 100 grammi di burro, cinque tuorli d'uova, mezzo bicchiere di latte.

Sbocconcellate del pane raffermo, ponetelo in una casseruola con acqua e sale, aggiungendo un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Lasciate bollire senza dimenarlo, poscia aggiungete un pezzo di burro fresco (circa un ettogrammo) e allora dimenate bene col mestolo. Dieci minuti prima di servire in tavola ritirate la casseruola dal fuoco, aggiungete cinque tuorli d'uova sbattuti e mezzo bicchiere di latte. Rimestate ancora bene bene, e poi potete scodellare.

— Quanta grazia di Dio vi è in questo armadio... chissà quanti sarebbero contenti di trovarsi al mio posto, ed io invece preferisco un pezzo di pane spalmato di Liebig.

15. Minestra al pomodoro.

Sei o sette pomidori, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, 50 grammi di burro.

È questa una minestra squisitissima. Si cucina come la minestra di riso in brodo ma, al momento di toglierla dal fuoco, vi si aggiunge il sugo di sei o sette pomidori stemperati in acqua calda, contenente un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, e passate allo staccio. Naturalmente i pomidori devono essere preventivamente mondati dalla pelle. Se poi vi si aggiunge un poco di burro, la minestra acquista un sapore ancora più gradevole.

16. Zuppa alla pavese.

10 o 15 fette di pane a seconda dell'appetito, 50 grammi di burro, 10 uova, due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig.

Si preparino tante fette di pane raffermo quante ne occorrono perchè ne tocchino almeno due o tre per ogni commensale a seconda della loro grandezza. Queste fette si abbrustoliranno prima, e poi si faranno soffriggere nel burro. Separatamente farete friggere leggermente nel burro due uova per persona e le metterete sulle fette di pane. Verserete poi su tutto del brodo di Liebig, vale a dire acqua caldissima, nella quale si avrà stemperato dell'Estratto di Carne Liebig. Un cucchiaino da caffè per ogni mezzo litro d'acqua.

17. Spaghetti al pomodoro.

Sei o sette ettogrammi di spaghetti, un ettogrammo di burro, un ettogrammo di salsa pomidoro, un ettogrammo di cacio, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Fate cuocere gli spaghetti in acqua salata. A parte, in un piccolo tegame stemperate della salsa di pomodoro con burro e un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Quando gli spaghetti sono cotti metteteli nello staccio, lasciateli colar bene, e poi versate il sugo del tegamino, rivoltando ben bene e spargendo del cacio parmigiano.

18. Ravioli alla casalinga.

60 ravioli, due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig, 50 grammi di cacio parmigiano.

Cuocete i ravioli in acqua salata, nella quale avete posto a bollire un mazzetto di erbe odorose, a seconda del gusto e della stagione. Quando saranno cotti, prima di toglierli dal fuoco stemperate nell'acqua due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig e cacio parmigiano a piacere.

19. Minestra di riso al brodo di Liebig.

Cinque pugni di riso.

Si prepari il brodo come alla ricetta N. 1. Quando esso leva il bollore si aggiunga un mezzo pugno di riso per ogni persona e si lasci per 20 o 25 minuti, a seconda del gusto, vale a dire se si predilige il riso poco o molto cotto.

20. Altra, come sopra, con verdura.

Due patate, due ettogrammi di fagioli freschi, un quarto di cavolo, quattro pugni di riso, essendoci già le verdure.

Se si vuole aggiungere delle verdure, si scelgano quelle che si preferiscono e si facciano lessare a parte per farle poi colare quando siano cotte e gettarle nel brodo insieme al riso.

21. Altra, con passato di patate.

Un pugno di piselli, o fagioli, o fave, tre patate, 50 grammi di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig

La minestra suddetta acquista un gradevolissimo sapore se, invece della verdura, quando il riso sia cotto, prima di ammanirla si aggiunge un mestolo di legumi cotti passati allo staccio. Sono indicatissimi specialmente i piselli, i fagioli, le fave o le patate, a norma del gusto. Nel passarli allo staccio per trarne la *purée* vi si aggiunga una noce di burro stemperata in un po' di Estratto di Carne Liebig (una punta di cucchiaino da caffè).

22. Papparelle in brodo.

Mezzo chilogrammo di pasta.

Preparatevi della pasta al modo notissimo usato per confezionare i gnocchi od i ravioli. Spianatela ben bene col matterello e poi tagliatela in lunghe strisce sottili, lasciate la pasta stesa sul tavolo per un quarto d'ora, indi si cuoce nel brodo di Estratto di Carne Liebig indicato alla ricetta N. 1 per circa 10 minuti.

23. Minestra di riso e pollo.

Cinque pugni di riso, due tuorli d'uovo,
con rigaglie di pollo ed i resti del desinare.

Si cuocia il riso come sopra ma senza verdure, e quando abbia bollito per dieci minuti (ne occorrono al solito venti per la cottura completa) si getti in pentola del pollo allesso o meglio arrosto finemente affettato e inviluppato in due tuorli d'ovo. Si dimeni bene il riso e si scodelli. Questa minestra è prelibata e dà modo alla massaia di usufruire delle rigaglie di pollo e dei resti del desinare del giorno prima.

24. Minestra di pane ed uova.

250 grammi di pane, due bicchieri e mezzo d'acqua,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
cinque tuorli d'uova stemperati in cinque cucchiai di brodo.

Prendete delle fette di pane raffermo, abbrustolitele e disponetele una sull'altra in una casseruola. Versate nel recipiente mezzo bicchier d'acqua tiepida, nella quale avrete prima stemperato un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Si lasci cuocere a fuoco moderato per circa due ore. Dopo di che salerete e stempererete 5 tuorli d'uova in 5 cucchiai di brodo e, dimenandolo, lo verserete sulle fette di pane; ricoprite il recipiente e lasciate bollire ancora una decina di minuti, e poi portate in tavola.

VERDURE

25. Torta di pomidori.

Due chilogrammi di pomidori, un chilogrammo di pane grattugiato, sale e pepe a seconda del gusto, un ettogrammo e mezzo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Disponete sul fondo di una casseruola uno strato di pomidori, quindi uno di pane grattugiato con sale e pepe quanto basta. Indi un altro strato di pomidori, uno di pane, e via via fino a che il recipiente sia colmo e l'ultimo strato sia di pane. Sopra porrete uno strato di burro stemperato con mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Cuocete a fuoco moderato per mezz'ora in un forno, se ne avete l'opportunità, oppure anche su di un fornello con fuoco sopra e sotto. Si ammaniscono nella stessa tortiera.

26. Pomidori ripieni.

10 pomidori, un quarto di cipolla, un ettogrammo di pane grattugiato, un pizzico di sale e pepe, mezzo ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Scegliete una decina di pomidori grossi e polputi, tagliateli in modo da poterne togliere i semi. In una padella mettete un ettogrammo circa di pane gratugiato, uno spicchio di cipolla sminuzzata, sale, pepe, mezzo ettogrammo di burro sciolto e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Riempite i pomidori di questo composto e poi disponeteli in bell'ordine in una teglia e cuoceteli a fuoco vivo per circa mezz'ora. Si devono ammanire su di un piatto caldo.

27. Pomidori in umido.

Un chilogrammo di pomidori, un pizzico di zucchero, di sale, di pepe, mezzo limone.
20 grammi di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Scottate nell'acqua una dozzina di pomidori, levate loro la buccia e tagliateli in piccoli pezzi. Poneteli

in casseruola e cuoceteli a fuoco lento per circa mezz'ora, aggiungendovi 20 grammi di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un pizzico di zucchero, sale, pepe e una strizzatina di limone. Cuocete fino a che il composto abbia raggiunto la voluta densità (circa 20-25 minuti). Ammanite la vivanda calda.

28. Piselli al burro.

Un ettogrammo di burro, un chilogrammo e mezzo di piselli, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un pizzico di zucchero, di pepe, di sale, il sugo di mezzo limone.

Un ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e acqua fredda in una casseruola nella quale avrete prima messo la quantità di piselli che volete cuocere. Ponete a fuoco ardente, unite sale, pepe, un pizzico di zucchero e molto prezzemolo, nonchè una strizzatina di limone. Lasciate evaporare l'acqua, e poi travasate i piselli sul piatto di portata, aggiungendo ancora qualche pezzetto di burro e rimestandoli prima di servirli.

29. Piselli alla francese.

Un chilogrammo e mezzo di piselli, un ettogrammo di burro, una cipolla, 30 grammi di prosciutto, un cucchiaino di farina bianca, erbe aromatiche, mezzo bicchiere di latte, due tuorli d'uovo, due cucchiaini di zucchero.

Sgranate dei piselli in un soffritto di cipolla, prosciutto, burro e un mazzetto di erbe aromatiche. Aggiungete un pizzico di farina bianca e rimestate, mescendo a quando a quando del brodo all'Estratto di Carne Liebig. Quando saranno cotti mescete un po' di latte zuccherato e due tuorli d'ovo per amalgamarli. Ammanite caldo.

30. Fave alla francescana.

Due litri di fave, quattro litri di brodo, cinque cucchiaini d'olio, un pugno di prezzemolo, un ramoscello di salvia, due acciughe.

Bollite due litri di fave in quattro litri di brodo all'Estratto di Carne Liebig e cuocetele per metà. Separa-

tamente ponete in casseruola qualche cucchiaio d'olio, un po' di salvia, prezzemolo e due acciughe stemperate, fate rosolar bene, e poi versate il composto sulle fave e lasciatele poscia bollire fino a cottura completa.

31. Piselli alla casalinga.

Un ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, una cipolla grossa, un cucchiaino di farina, un chilogrammo e mezzo di piselli verdi, un mestolo di brodo, un cucchiaino di aceto.

— Poverina.... mi fai compassione a vederti così caricata di tanta roba inutile! Ed io, semplicemente con questo vasetto di Liebig supplisco a tutto e mi faccio onore.

Ponete in casseruola un ettogrammo di burro ed un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig; tagliate una cipolla in quattro parti e fatela rosolare. Quando il burro imbrunirà togliete la cipolla e rimestate nel burro un pizzico di farina bianca, aggiungete poscia i piselli verdi già scottati nell'acqua bollente, salandoli e spruzzandoli con pochissimo aceto. Quando i piselli avranno assorbito l'unto, mescete a poco a poco tanto brodo fino a cottura completa.

32. Frittura di zucca.

Un quarto di zucca gialla se grossa, se no mezza, un litro di latte, uno o due tuorli d'uova, pane grattugiato sufficiente, un pizzico di sale, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, due ettogrammi di burro, un ettogramma di zucchero.

Tagliate della zucca gialla in diversi pezzi e cuoceteli nel latte aggiungendo un pizzico di sale. Quando la zucca avrà assorbito tutto il latte, toglietela, lasciatela scolare, eppoi rivoltatela nel tuorlo d'uova e nel

pane grattugiato. La friggete poi lestamente nel burro sciolto, al quale avrete aggiunto un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Prima di servirla potete spolverarla di zucchero.

33. Zucche al cacio parmigiano.

Un quarto di zucca gialla se grossa, se no mezza, un ettogrammo di burro, un ettogrammo di cacio grattugiato, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Tagliuzzate la zucca, lessatela con sale, eppoi lasciatela scolare. In una casseruola metterete un ettogrammo di burro, un po' di Estratto di Carne Liebig, indi la zucca spolverata di sale; avvivate il fuoco rivoltando i pezzi di zucca perchè cuociano da ogni parte. Ricuocete al forno, oppure sul fornello con fuoco sopra e sotto. Si metteranno sopra un piatto, ricoprendoli con molto parmigiano grattugiato e cospargendoli di pezzetti di burro.

34. Carote all'alpina.

15 o 18 carote del peso di mezzo chilogrammo, 70 grammi di burro, un ettogrammo di salsiccia, un pizzico di sale e di pepe.

Cuocete nel brodo di Estratto di Carne Liebig le carote, affettatele e ponetele nuovamente al fuoco per un quarto d'ora con burro, sale e pepe. Prima di servirle aggiungete della salsiccia, ravvivando il fuoco finchè sarà cotta.

35. Funghi alla certosina.

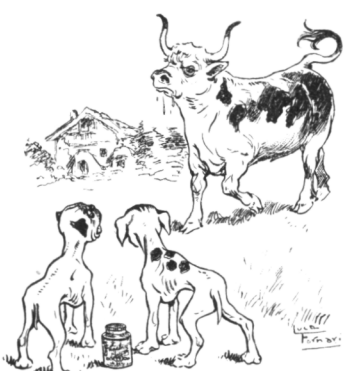
Un chilogrammo di funghi, un ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, tre foglie di menta, due cucchiai d'olio d'oliva, un pugno di prezzemolo, un'acciuga, il sugo di mezzo limone.

Mondate un chilogrammo di funghi e poneteli in acqua fresca per un quarto d'ora. Sciogliete in casseruola un ettogrammo di burro, due cucchiai d'olio d'oliva e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Lie-

big; unite qualche foglia di menta, un pizzico di prezzemolo e un'acciuga stemperata. Togliete i funghi dall'acqua, asciugateli e poneteli nella casseruola salandoli. Cuoceteli a fuoco moderato rimestandoli con un cucchiaio di legno. Una strizzatina di sugo di limone gioverà a renderli più gradevoli al palato.

36. Asparagi in padella.

Un chilogrammo e mezzo di asparagi, un pizzico di pepe, due cucchiai di zucchero, un bicchiere d'acqua, un ettogrammo di burro, due tuorli d'uova, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.



I cani (tra loro). — Guarda, come è superbo quel bue.... e pensare che va a finire in un piccolo vasetto....

Tagliate le punte a un mazzo di asparagi; fateli bollire in acqua salata per un quarto d'ora, e poi lasciateli scolare. Ponete in padella due cucchiai di zucchero, pepe, un bicchiere d'acqua, nel quale avrete sbattuto 2 tuorli d'uova, un ettogrammo di burro e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Ponete al fuoco, avvivate la fiamma e sfriggete gli asparagi.

37. Carciofi alla gratella.

Sei carciofi, due cucchiai d'olio d'oliva, mezzo limone.

Sciogliete parecchi carciofi, secondo il numero dei vostri commensali, toglietene le prime foglie, recidete il gambo, tagliateli per metà e friggeteli alla gratella

Salateli, spruzzateli con un poco d'olio di oliva. Una strizzatina di limone o qualche goccia d'aceto a norma del gusto.

38. Carciofi alla marsigliese.

Sei carciofi, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un pizzico di sale e di pepe, 30 grammi di burro

Privati delle foglie dure e del gambo, tagliate i carciofi a pezzi, lavateli e lasciateli scolare Spalmate di burro il fondo e le pareti di una casseruola e mettetevi un buon cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Collocate i pezzi di carciofi cosparsi di sale e pepe e fateli cuocere a fuoco moderato. Disponeteli in bell'ordine sopra un piatto e serviteli bollenti versando, all'ultimo momento, del burro fritto.

39 Passato di piselli *(purée)*.

Un chilogrammo e mezzo di piselli, una cipolla, un ettogrammo di burro un mazzetto di erbe aromatiche, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig

Sgranate dei piselli freschi risciacquateli e poneteli al fuoco in acqua fredda Quando levano il bollore aggiungete una cipolla tagliuzzata e un mazzetto di erbe aromatiche, lasciate bollire a rilento per tre ore Salate, togliete la casseruola dal fuoco e schiacciate i piselli con un cucchiaio di legno Questo passato si frigge poi nel burro condito con un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig

40. Spinaci al burro.

Due chilogrammi di spinaci, un pizzico di sale e di pepe, due ettogrammi di burro, due cucchiaini di Estratto di Carne Liebig, quattro bicchieri di acqua tiepida.

Rimondate gli spinaci, sboglientateli, toglietene le costole e poi triturateli finamente. Ponete in casseruola del burro fresco, l'Estratto di Carne Liebig, un pizzico di sale e pepe. Avvivate il fuoco, unite un po' di farina, il latte, e cuocete la verdura rimestando sempre e bene.

41. Spinaci al sugo Liebig.

Due chilogrammi di spinaci, un pizzico di sale e di pepe, un ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un cucchiaino di farina bianca, un quinto di latte buono.

Scotterete gli spinaci nell'acqua bollente e salata, tagliateli e poneteli al fuoco in una casseruola con sale e pepe, aggiungete del burro fresco e due bicchieri di acqua tiepida, nella quale avrete stemperato un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Cuocete a fuoco moderato e servite gli spinaci con crostini.

42. Fagioli all'ungherese.

Un chilogrammo di fagioli, un cucchiaino di sugo d'arrosto, un pugno di mollica, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, 60 grammi di burro, il sugo di mezzo limone.

Nel burro fresco colorite al fuoco un pugno di mollica di pane sbricciolata, aggiungete i fagioli già cotti nella quantità voluta, un cucchiaio di succo d'arrosto o di selvaggina, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, cuocete rimestando e, prima di ammanire la vivanda, datele una strizzatina di succo di limone. Preferite agli altri dei fagioli di pasta tenera e farinosi.

43. Verzata alla montanara.

Due cavoli di media grossezza, due ettogrammi di lardo, tre bicchieri d'acqua salata, 20 grammi di parmigiano grattugiato, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Comperate due cavoli sodi di media grandezza e toglietene le prime foglie verdi e il torso, che non servono. Tagliate le foglie a pezzi e risciacquatele in acqua fresca facendole poscia colare. In una casseruola mescete tre bicchieri d'acqua salata con due ettogrammi di lardo ben pestato nel mortaio. Si lasci bollire finchè il cavolo, provato alla punta della forchetta, risulti cotto, e poi si aggiunga un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un po' di parmigiano grattugiato e si lasci al fuoco ancora per tre o quattro minuti, dopo di che si può scodellare.

44. Patate in stufato.

Un chilogrammo di patate, un cucchiaio scarso di farina,
mezzo ettogrammo di burro,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un litro di latte, un pizzico di pepe e di sale.

Tutti. — Ma Anna, cosa stai facendo di buono... che per tutta la casa vi è un odore così appetitoso?

Cuoca. — Non è merito mio, signori, ma di questo vasetto di Liebig.

Tagliuzzate in piccoli pezzi le patate crude, e poi lasciatele in acqua fresca per circa dieci minuti. Sgocciolatele e mettetele al fuoco in acqua bollente lasciandovele per dieci minuti ancora. Toglietele, rasciugatele per bene, e ponetele in casseruola cospargendole di farina bianca, un litro di latte, mezzo ettogrammo di burro e un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Coprite il recipiente e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora a fuoco moderato, cospargendole di pepe e dopo di che le ammanirete di sale.

45. Zuppa di rane e verdura.

Mezzo chilogrammo di rane, un ettogrammo di burro,
un pugno di prezzemolo, tre funghi, coscie di rane, brodo sufficiente,
un cucchiaino di farina, un quinto di piselli o altra verdura.

Si frigga un ettogrammo di burro, quando è sciolto, prima che imbrunisca, si metta del prezzemolo tritato, tre funghi affettati e coscie di rane ripulite. Quando saranno soffritte si levano per mettere della farina nel grasso, ammollendola con brodo di Estratto di Carne Liebig, che si aggiunge a poco a poco. Rimettete le rane, lasciate cuocere per venti minuti circa aggiungendo piselli o altra verdura cotta, a norma del gusto.

46. Insalata di cavolfiore.

Un cavolfiore grosso o due di media grossezza,
un ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un pizzico di sale e di pepe, il sugo di mezzo limone.

Lessate un cavolfiore, dopo cotto immergetelo nell'acqua fredda per farlo diacciare. Sbricciolatelo, ponetelo in un pannolino per farlo scolare, indi in una insalatiera. Sciogliete un po' di burro stemperato in un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, aggiungete sale, pepe e un po' di sugo di limone. Lasciate freddare questo intingolo e servitevene per condire il cavolfiore.

47. Patate dolci all'italiana.

Un chilogrammo di patate, un pizzico di sale,
mezzo ettogrammo di burro,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un uovo, un chilogrammo d'olio o grasso (serve per altre volte),
sufficiente pane grattugiato.

Scegliete delle patate di ottima qualità; bollitele, asciugatele e sbucciatele. Schiacciatele in un mortaio, aggiungendovi del burro, un pizzico di sale e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Rimestate il tutto e formatene poi dei piccoli dadi o bastoncini, i quali, inzuppati nelle uova e nel pane grattugiato, friggerete nel grasso o nell'olio, servendole in tavola con zucchero in polvere, o senza, a norma dei gusti.

48. Frittata di patate.

Mezzo chilogrammo di patate, un pizzico di sale e di pepe,
30 grammi di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
30 grammi di cacio parmigiano.

Prendete delle patate cotte a lesso, trituratele e cospargetele di sale e pepe, in una padelletta sciogliete del burro fresco con mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e, quando il liquido avrà preso colore adagiate cautamente la vostra stiacciata sul fondo e lasciate cuocere lentamente per un quarto d'ora. Rivoltate poi la frittata dall'altra parte, lasciatela colorire, e poi ammanitela con del cacio parmigiano grattugiato.

49. Patate al forno.

Un chilogrammo di patate, un ettogrammo di burro freschissimo.

Scegliete delle patate di eguale grossezza, lavatele e pulitele per bene, poi mettetele in una tegghia e a forno caldo le cuocerete, senza però nè sbucciarle, nè forarle con la forchetta. Ammanitele prontamente appena tolte dal forno e le troverete squisite mangiandole con burro fresco.

50. Passato di patate *(purée)*.

Un chilogrammo di patate,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un ettogrammo burro (oppure grasso di bue).

Si facciano cuocere delle patate in acqua salata, si sbuccino e si stiaccino bene con un mestolino di legno così da averne un passato omogeneo. In casseruola ponete del burro o, meglio se ne avete, del grasso di bue insieme a un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, aggiungendovi il passato di patate, rimestate bene e lasciatelo ricuocere per qualche minuto.

51. Pomidori alla gratella.

Un chilogrammo di pomidori, un pizzico di sale e di pepe,
salsa in quantità di un quinto.

Tagliate in mezzo, in senso orizzontale, alcuni pomidori senza sbucciarli. Poneteli in bell'ordine sopra le gratelle spolverizzandoli di sale e un pizzico di pepe. Cuoceteli a fuoco lento, e poi serviteli sopra un piatto caldo, versando sui pomidori della salsa verde od altro a norma del gusto.

52. Zuppa di castagne.

Un litro di castagne di caldarroste, due o tre litri di sugo,
30 grammi di prosciutto, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un mazzetto di erbe aromatiche, mezzo chilogrammo di pane

Procuratevi un litro di caldarroste non troppo bruciate, ponetele in un recipiente con due o tre litri di buon sugo, un mazzetto d'erbe aromatiche e del pro-

sciutto piuttosto grasso. Fate cuocere per bene, disgrassate e passate allo staccio. Rimettete al fuoco, lasciate bollire ancora cinque minuti, stemperate un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, rimestate bene, e poi versate su pane tostato nel burro e tagliato a fette o a piccoli cubi, a piacere.

SALSE

53. Salsa alla Béchamel.

Crema di tre uova.

Si prepara la condensata come al N. 55, ma sostituite al brodo la crema dolce, lasciatela cuocere a rilento per un'ora, disgrassatela allo staccio e servitela tiepida.

54. Salsa bruna sostanziosa.

Due ettogrammi di carne, due cipolle, tre ettogrammi di radici,
due quinti di brodo, un ettogrammo di burro,
il sugo di mezzo limone,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

È un intingolo casalingo che si presta a condire molte vivande e che l'esperta massaia può, a sua volta, volgere ai varî sapori, secondo le predilezioni sue o dei commensali. Carne, cipolle e radici tagliuzzate e spolverizzate di farina si sfriggono con grasso o burro. Quando il miscuglio accenna a tingersi in bruno s'aggiunga un po' di brodo, si faccia levare il bollore per qualche minuto, poi lo si decanti. Aggiungendo un po' d'aceto, o di limone, o qualche fortume, si dà all'intingolo il profumo e il sapore. Per renderla squisita e nutriente, aggiungere un po' d'Estratto di Carne Liebig, stemperato a caldo.

55. Salsa d' Olanda.

Due ettogrammi di burro, un cucchiaio di farina bianca,
il sugo di mezzo limone,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
due tuorli d'uova, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata.

Due ettogrammi di burro fresco, un cucchiaio di farina, due tuorli d'uova, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Si rimesti, aggiungendo un po' d'acqua e il succo di un intero limone, poi si metta al fuoco a bagno-maria. Si mescoli continuamente perchè la salsa si condensi senza rapprendere. Se il liquido rasciuga troppo si mesca ancora un po' d'acqua. Quando sarà ben cotta si può aggiungere ancora un po' di burro, ma senza rimetterla al fuoco.

56. Salsa della vivandiera.

Mezzo ettogrammo di burro, un cucchiaio di farina bianca,
un quinto di crema, un quinto di brodo all'Estratto di Carne Liebig,
tre cipolle, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata

Mezzo ettogrammo di burro fresco in una casseruola. Tagliuzzate tre cipolle e fatele cuocere a rilento nel burro per circa tre quarti d'ora; aggiungete poscia un po' di farina, rimestate bene e passate il liquido allo staccio. Riponete il recipiente al fuoco con un quinto di brodo all'Estratto di Carne Liebig e uno di crema, mescolando sempre fino all'ebollizione. Prima di togliere dal fuoco si aggiunga sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

57. Salsa peperata.

Tre spicchi d'aglio, tre gambi di sedano, un pugno di prezzemolo,
un mazzetto d'erbe aromatiche, due carote, mezzo bicchiere d'aceto,
e salsa spagnuola secondo il gusto.

Arrosolate qualche spicchio d'aglio sminuzzato con sedano e carote affettate insieme a un mazzetto d'erbe aromatiche e prezzemolo. Si cuocia a rilento versando di quando in quando, un po' d'aceto (circa mezzo bic-

chiere) poi, avvivando la fiamma, si renda il liquido più denso, lo si travasi aggiungendovi un po' di salsa spagnola.

58. Salsa ginevrina.

Sei acciughe, un pizzico di farina bianca, un pezzo di cannella, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, una foglia di timo, un quarto di bicchiere d'aceto, un pizzico di sale

— Perchè sei così triste, cuoca?

— Perchè non riesco, per quanto io faccia, ad accontentare i padroni, essi trovano tutto insipido...

— Come sei sciocca.... il male tuo è di non aver mai voluto adoperare il famoso Liebig; su! Bando alla tristezza, pensa che con questo vasetto accontenterai il gusto dei padroni!

Togliete la lisca e stemperate poscia nell'olio d'oliva sei acciughe e un pizzico di farina. Rimestate, ponete al fuoco in una casseruola e mescete un po' d'aceto prima che la farina sia rosolata. Lasciate bollire per un quarto d'ora, e poi aggiungetevi un poco di Estratto di Carne Liebig, un pezzo di cannella, sale e una fraschetta di timo. Togliete dal fuoco, passate allo staccio e servite la salsa per condimento al manzo o pollo a lesso.

59. Salsa verde.

Un grosso pugno di prezzemolo, un poco di mollica di pane, mezzo bicchiere d'aceto, un pizzico di zucchero.

Pestate per bene in un mortaio una manata di prezzemolo insieme a della mollica di pane inzuppato nell'aceto (tanta mollica quanta ne contiene un panino). Passate poi il tutto allo staccio, aggiungete mezzo bicchiere d'aceto debole e un pizzico di zucchero e servite la salsa col manzo, vitello o pollo lessato. È una salsa spiccia e appetitosa.

60. Salsa per il pesce.

Un ettogrammo di burro, tre tuorli d'uova, un cucchiaio d'aceto, un pizzico di sale, un po' di noce moscata e di cannella.

Sciogliete un ettogrammo di burro in una piccola casseruola, e poi toglietelo dal fuoco appena tiepido, unendovi tre tuorli d'ova, un pizzico di sale e un cucchiaio da tavola di aceto nel quale avrete lasciato in fusione un po' di noce moscata e cannella, per qualche ora (due o tre). Fate bollire a bagno-maria, rimestando continuamente la salsa fino a che il calore l'abbia condensata. Servitela col pesce in bianco, tiepida o fredda, a norma dei gusti.

61. Salsa spiccia al latte.

Un quinto di latte,
una noce di burro, un cucchiaio di farina bianca.

Un quinto scarso di latte freddo in una scodella. Sciogliete al fuoco una noce di burro, senza cuocerlo troppo, e versate poi il liquido nel latte con l'aggiunta di un cucchiaio di farina. Dimenate il tutto, e poi servite. La dosatura suddetta serve per sei persone.

62. Salsa majonnaise.

Due tuorli d'uovo, un pizzico di sale, il succo di mezzo limone, uno o due cucchiaini d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio.

Con una forchetta d'osso o di legno disfate due tuorli d'ovo senza sbatterli. Quando i tuorli principiano a diventare compatti e si rassodano mescete alcune goccie di puro olio d'oliva, e continuate ad agitare i tuorli con la forchetta finchè l'olio sia assorbito e ne abbiate ottenuto un liquido denso e giallognolo. Aggiungete poscia un pizzico di sale, uno spicchio d'aglio tritato fino fino, non tralasciando mai di dimenare la salsa. Aggiungete poscia mezzo sugo di limone, goccia a goccia come avete fatto per l'olio, dimenando più forte per amalgamare bene il tutto. Assaggiate la salsa e aggiungete o limone od olio, a norma del gusto,

sempre a goccie, e poi versate nella salsiera e servitela col pesce in bianco.

63. Salsa agro-dolce.

Un cucchiaio di zucchero, una noce di burro, un amaretto, 10-12 gocce di buon aceto, mezzo bicchiere di brodo grasso, un pizzico di farina, e a chi piace qualche pignolo e uva passa.

Fate abbrustolire in un tegamino un cucchiaino di zucchero, senza però farlo abbruciare. Aggiungetevi una noce di burro e un pizzico di farina bianca. Quando la miscela cuocendo avrà preso un color d'oro, unite un amaretto pestato in polvere e circa dieci o dodici gocce di buon aceto bianco. Quando l'aceto sarà evaporato mescete nel tegamino un po' di brodo grasso (circa mezzo bicchiere) e lasciate sboglientare per poco. Se lo gradite potete unire un po' d'uva passa e qualche pignolo.

ARROSTI - LESSI - UMIDI

64. Manzo alla domenicana.

8 ettogrammi di manzo, 20 grammi di lardo, un'acciuga, un pizzico di drogheria, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, due cucchiai d'olio, un pizzico di sale.

Procuratevi un bel pezzo di manzo (coscia o spalla), battetelo e ponetelo in una casseruola, nella quale avrete prima messo qualche fetta di lardo con due cucchiai d'olio d'oliva. Salate, spolverizzatelo con drogherie e cuocetelo a fuoco moderato finchè abbia preso un bel color bruno. Rivoltatelo spesso durante la cottura. Stemperate un'acciuga insieme a un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, sciogliete questa pasta in mezzo bicchiere di acqua calda che verserete a poco a poco in casseruola per farla assorbire dalla carne.

65. Manzo alla veneta.

Mezzo chilogrammo di carne, mezzo bicchiere di vino bianco,
un ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig
un cucchiaio di olio, un cucchiaio di aceto,
una piccola cipolla, un pizzico di sale.

— Per la bontà del Liebig io faccio delle pietanze tanto squisite, che le mie lodi sono cantate anche dai fonografi.

Arrosolate una piccola cipolla in un ettogrammo di burro e un cucchiaio d'olio. Quando la cipolla è ben dorata, toglietela dal tegame e mettete nell'unto il manzo freddo bollito e affettato. Lasciatelo cuocere per qualche minuto, rivoltandolo ed aggiungendovi mezzo bicchiere di vino bianco, un cucchiaio d'aceto, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un pizzico di sale, e poi lasciate che l'intingolo si condensi prima di servirlo.

66. Polpettine di fegato.

Tre ettogrammi di fegato di vitello, mezzo ettogrammo di lardo,
20 grammi di midolla di manzo, una cucchiaiata di cacio parmigiano,
due ettogrammi di reticella di maiale, un ettogrammo di burro,
un pizzico di sale e uno di droghe, qualche foglia di maggiorana,
un pugno di prezzemolo, un ramoscello di salvia,
un ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Fegato di vitello, lardo e midolla di manzo, un po' di cacio parmigiano, prezzemolo, un pizzico di sale e droghe, a norma del gusto, tritate bene colla mezzaluna. Ammollite poscia nell'acqua tiepida della reticella di maiale e servitevene per involgere la pasta in tante polpettine, infilatele poscia su di uno stecco

mettendo, fra una polpettina e l'altra, due foglie di salvia, o se al gusto vi piace, una foglia di salvia e una di maggiorana. Friggete poscia in intingolo di burro fresco, con mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

67. Pollo alla panna.

Un pollo di un chilogrammo, due bicchieri di latte, mezzo ettogrammo di burro, sale, un pizzico di pepe e di drogheria, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Tagliate il pollo a pezzi e fatelo friggere a fuoco ardente nel burro con sale, pepe, un pizzico di droghe e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Quando avrà preso il colore, versate nella casseruola uno o due bicchieri di latte, lasciando poi cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Si ammanisce caldo, quando il pollo avrà assorbito quasi tutto l'intingolo. È questa una vivanda gustosissima e delicata.

68. Piccioni alla spagnuola.

Tre piccioni, un ettogrammo di burro un cucchiaio di farina, un quinto di brodo all'Estratto di Carne Liebig, tre tuorli d'uova, il sugo di mezzo limone, un pizzico di prezzemolo.

Sciogliete un ettogrammo di burro fresco in casseruola, aggiungetevi un cucchiaio di farina bagnandola con del brodo di Estratto di Carne Liebig, in modo che, quando la farina arrosolerà, rimanga nel recipiente circa un bicchiere di intingolo o poco più. Scocciate tre uova, sbattetene i tuorli col sugo di mezzo limone e un pizzico di prezzemolo tritato, versatelo nell'intingolo suddetto e rimestate ben bene. Mettete sul piatto i piccioni lessati e ancor caldi e versate su di essi l'intingolo suddetto

69. Crostata di riso e carne.

Mezzo chilogrammo di riso, due ettogrammi di braciuole, un ettogrammo di cacio parmigiano, mezzo ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Fate, in una casseruola, un piano di riso soffritto, cosparso di cacio parmigiano, sopra questo dei pezzetti

d'una braciuola al sugo; poi ancora un piano di riso e formaggio; mezzo ettogrammo di burro e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig Cuocete poscia per un quarto d'ora al forno o per 20 minuti sul fornello, con fuoco sopra e sotto Si serve la vivanda con salsa di pomidoro.

70. Arrosto di montone.

Un chilogrammo di coscia di montone, un mestolo d'acqua, due foglie di lauro, un cucchiaino colmo di Estratto di Carne Liebig, una cipolla, un pizzico di sale e di pepe, uno spicchio d'aglio.

Procuratevi la coscia o la schiena di un montone o castrato. Adagiatela sopra fette di lardo, con cipolla, pepe, sale, una foglia di lauro, uno spicchio d'aglio e ammollite il tutto con un mestolo d'acqua calda, nel quale avrete disciolto un cucchiaino colmo di Estratto di Carne Liebig. Mettete la casseruola al fuoco, bagnando spesso la carne col suo stesso sugo durante la cottura (circa due o tre ore). Disgrassate e servite in tavola col sugo versato sulla vivanda.

71. Filetti di manzo.

Sette ettogrammi di manzo, un pizzico di sale, di pepe e di zenzero, due ettogrammi di lardo, due ettogrammi di legumi sott'aceto.

Occorre la parte posteriore del manzo (schiena o culaccio) che batterete con vigore. Dopo aver tolto il grasso tagliatelo a fette, salatele e spolverizzatele di pepe e di zenzero. Mettetele poscia in casseruola insieme a delle fette di lardo. Si cuoce a fuoco moderato e si servono insieme alle fette di lardo con una guarnizione di legumi sotto aceto.

72. Animelle al burro.

Quattro ettogrammi di animelle, mezzo ettogrammo di burro, un pizzico di sale e di pepe, il sugo di mezzo limone.

Lessate le animelle nel brodo. Tagliatele a fette e mettetele in un tegame con del burro arrosolato, un pizzico di sale e un po' di pepe. Prima di servirle strizzatevi sopra qualche goccia di sugo di limone.

73. Stufato di vitello ripieno con verdure.

Mezzo chilogrammo di vitello, una scodella di risotto, mezzo ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, mezza cipolla, quattro pomidori, un gambo di sedano, tre grani di pepe, un bicchiere di brodo

— Signorina, io vengo molto volentieri in questo Albergo, perchè dalle finestre della mia camera posso vedere in cucina e so che il cuoco adopera sempre il Liebig.

Salate un pezzo di vitello, tagliatelo fino a metà, riempitene l'apertura di risotto e cucite la ferita. Mettetelo poscia a stufare con mezzo ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, cipolla tagliuzzata, qualche pomodoro dimezzato, un gambo di sedano e alcuni grani di pepe. Quando la carne avrà assorbito tutto il sugo, versate un bicchiere di brodo, lasciate sboglientare, nell'intingolo così ottenuto e passato allo staccio, si finisce di stufare la vivanda.

74. Carne di lesso appetitosa.

Mezzo chilogrammo di carne lessata, 10 grammi di capperi, due tuorli d'uova, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, mezzo ettogrammo di burro, un pizzico di prezzemolo, un cucchiaio da tavola di aceto.

Tagliuzzate la carne lessata fredda a piccoli dadi e soffriggetela alla lesta in padella con mezzo ettogrammo di burro per ogni mezzo chilo di carne e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Si deve soltanto intiepidire. Versate poscia la carne sopra un piatto e poi si ricopra con la salsa seguente: due tuorli d'uovo sodi stemperati nell'aceto (un cucchiaio

da tavola) coll'aggiunta di 10 grammi di capperi e un pizzico di prezzemolo sminuzzato. È una vivanda gustosa e dà modo alla massaia di usufruire dei resti del lesso.

75. Costolettine fritte.

Otto ettogrammi di costolettine con l'osso, due tuorli d'uovo,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
quattro ettogrammi di burro, un albume, un pizzico di sale.

Preparate le costolettine lavate e monde del grasso, impanatele nel tuorlo d'uovo e friggetele in tegame nel burro fresco insieme ad un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Rivoltatele d'ambo le parti perchè prendano un bel colore aurato, salatele e servitele subito.

76. Costolettine in agro-dolce.

Mezzo ettogrammo di burro, un pizzico di sale,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
mezzo ettogrammo di zucchero, mezzo decilitro di aceto.

Dopo aver cotto le costolettine come sopra, togliete il burro e mettete nel tegame mezzo ettogrammo di zucchero che scioglierete, unite mezzo decilitro d'aceto, un mestolino di brodo, qualche acino d'uva sultana, un amaretto pestato, lasciate cuocere per alcuni minuti e servite caldo.

77. Rognone triffolato.

Quattro ettogrammi di rognone di vitello, mezza noce di burro,
due cucchiai d'olio, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un'acciuga, uno spicchio d'aglio, un pugno di prezzemolo,
due o tre cucchiaiate di brodo, tartufi sufficienti.

Affettate sottilmente un pezzo di rognone di vitello, ponetelo al fuoco con mezza noce di burro, due cucchiai d'olio di oliva e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Diliscate un'acciuga e stemperatela assieme ad uno spicchio d'aglio. Avvivate il fuoco e friggete il rognone, aggiungendovi un po' di brodo quando rasciuga. Cotto che sia, serviteto con un po' di prezzemolo e, se n'avete l'opportunità, con dei tartufi affettati all'ultimo momento.

78. Lingua di vitello lessata.

Uua lingua di vitello, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, passato di piselli o patate, attenersi alle dosi precedenti, un pizzico di sale e uno di pepe.

Mondate la lingua, privatela del grasso e fatela lessare come il manzo. A metà cottura aggiungete un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, poco sale e un pizzico di pepe. Si serve in tavola con prezzemolo o con un passato di patate o di piselli, di cui si può frovare la ricetta nelle pagine precedenti dove si parla del modo di cucinare i legumi.

79. Pollo alla veneta.

Un pollo d'un chilogrammo, un cucchiaino di farina, mezza cipolla, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un mazzetto di erbe aromatiche, mezza carota, un gambo di sedano, mezzo ettogrammo di burro, un quinto di brodo.

Mezzo ettogrammo di burro, mezza cipolla affettata porrete in una casseruola con un pizzico di farina bianca e farete arrosolare, dopo di che metterete il il pollo nel recipiente spalmandolo leggermente con Estratto di Carne Liebig. Aggiungete un mazzetto di erbe aromatiche, qualche fetta di carota e un gambo di sedano. Cuocete a fuoco lento per tre quarti d'ora, mescendo di quando in quando un po' di brodo perchè il pollo possa cuocere senza essicarsi.

80. Osso buco alla milanese.

Cinque ossi buchi, un bicchierino di marsala, un ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un pizzico di sale e pepe, un bicchiere d'acqua bollente.

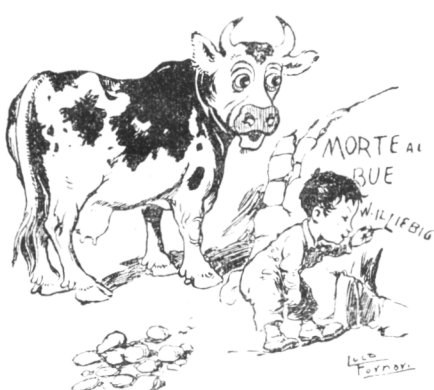
Segate l'osso di gamba di vitello senza togliere la midolla, infarinatela e ponetela in casseruola con del burro, un pizzico di pepe e sale quanto basta. Quando la carne avrà preso colore, digrassatela e spruzzatela con un sorso di marsala o di vino bianco. Quando il vino sarà assorbito aggiungete un bicchiere d'acqua bollente, nella quale avrete sciolto un cucchiaino di

Estratto di Carne Liebig, e lasciate cuocere la vivanda sino a perfetta cottura.

81. Stufato alla lombarda.

Otto ettogrammi di culaccio, due spicchi d'aglio,
un pizzico di sale e di pepe,
mezzo litro di vino rosso, un cucchiaio di salsa di pomidoro,
due quinti di brodo all'Estratto di Carne Liebig, una cipolla,
mezzo ettogrammo di lardo, due chiodi di garofano.

Procuratevi un pezzo di culaccio o di coppa di manzo, stecconatelo con delle listarelle di lardo e qualche spicchio d'aglio; rivoltatelo nella farina e ponetelo al fuoco con burro e cipolla tritata, facendolo rosolare e voltandolo di quando in quando. Quando sarà dorato versate in casseruola mezzo litro di vino rosso, un po' di salsa di pomidori, sale, pepe e qualche chiodo di garofano; cuocete aggiungendo volta per volta del brodo all'Estratto di Carne Liebig, man mano che il manzo si vede asciugare. Lasciate bollire a fuoco moderato per 5 o 6 ore. Quando è cotto, disgrassatelo, poi rimettetelo al fuoco per una mezz'ora ancora insieme a delle patate affettate che serviranno di contorno.



La vacca (leggendo). — Ciò non m'importa.... io sono la vacca....

82. Costoline di maiale alla gratella.

Cinque costoline, mezzo ettogrammo di burro,
due cucchiai d'olio, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un pizzico di sale e di pepe.

Occorrono tante costoline di maiale quanti sono i commensali. Battetele bene, poi mettetele in una terrina con burro sciolto, olio, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, sale e pepe. Dopo un quarto d'ora d'immersione ponetele sulla gratella e cuocetele, rivoltandole da ambe le parti. Si servono con spicchi di limone e riescono gustosissime, con un contorno di patate fritte nello stesso intingolo, nel quale avrete immerso le costoline prima di friggerle.

83. Salsiccia alla provinciale.

Sei ettogrammi di salsiccia, acqua in modo da coprire la salsiccia,
un pizzico di sale, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Occorrono cinque o sei ettogrammi di buona salsiccia, rotolatela e passatela con un lungo stecco perchè non si dilati, indi ponetela in casseruola e fatela cuocere per circa venti minuti con acqua e sale, nella quale avrete disciolto un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Si ammanisce con passato di patate o di piselli. (Vedansi le ricette nelle pagine dedicate ai legumi.

84. Fricassea alla montanara.

Otto carote, mezzo ettogrammo di burro, un pizzico di sale, di pepe
e di spezie, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
mezzo chilogrammo di carne lessata, un ettogrammo di salsiccia,
il sugo di mezzo limone.

Cuocete nel brodo sette o otto carote, e poi affettatele. Sciogliete in un tegame mezzo ettogrammo di burro condito di mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, sale, pepe e un po' di spezie. Mettetevi le carote insieme a dei piccoli dadi di carne lessata e fredda; lasciate cuocere lentamente per circa mezz'ora

aggiungete un po' di salsiccia per insaporare la vivanda e, prima di servirla, strizzate nell'intingolo il sugo di mezzo limone.

85. Pollo in guazzetto.

Un pollo, se piccoli due, mezzo ettogrammo di lardo, mezzo ettogrammo di burro, una carota, due cipolle piccole, tre foglie di maggiorana, un pizzico di sale e di pepe, mezzo ettogrammo di salsiccia, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Spennato e abbrustolito il pollo, toglietene le interiora, lardellatelo copiosamente e fatelo colorire nel burro fresco. Aggiungete un po' di carote e di cipolle affettate, qualche foglia di maggiorana, sale, pepe e del brodo con un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Fate cuocere a fuoco moderato e, se volete la vivanda davvero prelibata, stemperate nel sugo un mezzo ettogrammo di salsiccia fresca.

86. Braciuole di vitello.

Cinque braciuole, un ettogrammo di strutto, sale abbondante, un ettogrammo di lardo, brodo sufficiente.

Nello strutto ben caldo e fumante adagiate delle piccole braciuole di vitello salate e lardellate per bene, lasciatele cuocere con fuoco anche sopra il coperchio, rivoltandole spesso nel proprio sugo e aggiungendovi di quando in quando del brodo di Estratto di Carne Liebig, finchè diventino tenere e di bel colore. Versate il sugo e servite le braciuole con passato di patate o di piselli.

87. Torta di sangue di pollo.

Sei sanguinacci di pollo, 4 bicchieri di latte, 4 uova intiere, un pizzico di sale e di droghe, quattro amaretti, una cipollina, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un po' di parmigiano, due pugni di pane grattugiato, un ettogrammo di burro.

Passate allo staccio il sangue di pollo, aggiungendovi poscia quattro bicchieri di latte, le uova intere,

un pizzico di sale e droghe, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, gli amaretti pestati, due pugni dl pane grattugiato e un po' di parmigiano. Soffriggete poscia nel burro una piccola cipolla, quando sarà arrosolata, togliete la cipolla, aggiungete ancora un po' di burro e versate nel recipiente il sangue già da voi preparato, rimestate bene, e poi lasciate cuocere a calore moderato, con fuoco sopra e sotto.

88. Rognone al salto.

Mezzo chilogrammo di rognone,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un ettogrammo di farina, due ettogrammi di burro,
un mazzetto di erbe aromatiche.

Affettate un bel pezzo di rognone dopo di averlo ben risciacquato in acqua fredda. Infarinatelo, rivoltandolo per bene nella farina e poscia friggetelo alla lesta nel burro sciolto, al quale avrete aggiunto un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e un mazzettino di erbe aromatiche. È questa una vivanda che si deve allestire pochi minuti prima del pranzo perchè deve essere servita appena cotta.

89. Braciuoline al vino.

Cinque braciuole, un pizzico di sale, di pepe, il sugo di un limone,
un bicchiere di vino rosso, due ettogrammi di burro,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Battete le braciuoline, cospargetele di sale e di pepe; versate un po' di vino rosso sopra ciascuna e collocatele, sovrapposte, in una casseruola. Lasciatele per un paio d'ore in fusione, e poi toglietele dalla casseruola, infarinatele e mettetele a cuocere in un altro recipiente con burro e un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Quando saranno cotte, prima di servirle, versate sulle braciuoline il sugo di vino che si trovava nella prima casseruola insieme a un cucchiaino di brodo e il sugo di un limone.

90. Stufato di vitello con maccheroni.

Sette ettogrammi di vitello, sale e pepe sufficiente, due cipolle grosse, un ettogrammo di burro, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un bicchiere di brodo, oppure un bicchiere di latte acido

Tagliate il petto di vitello in piccoli pezzi che poi cospargerete di sale e pepe. Fateli arrosolare nel brodo insieme a un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, molta cipolla tagliuzzata finemente, e poi fate stufare la carne lasciando che assorba tutto il sugo. Mescete un bicchiere di brodo o meglio del fior di latte acidulo e lasciate cuocere a fuoco moderato. Si ammanisce la vivanda con maccheroni conditi al burro, al pomodoro o all'unto di arrosto, a norma del gusto o dell'opportunità.

91. Focaccia di vitello.

Sei ettogrammi di fesa di vitello,
mezzo ettogrammo di midollo di manzo,
tre acciughe, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un pizzico di sale e di pepe, mezzo ettogrammo di farina,
quattro-cinque cucchiai d'olio, mezzo sugo di limone.

Un bel pezzo di fesa di vitello, tre acciughe senza lisca, mezzo ettogrammo di midolla di manzo, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, sale e pepe. Dopo ciò date alla pasta la forma di una focaccia, infarinatela e mettetela in un recipiente con olio già fritto. Cuocete a fuoco moderato, rivoltando la focaccia di quando in quando e, prima di servirla, spruzzatela con un po' di sugo di limone.

92. Polenta agli uccelletti scappati.

Un ettogrammo e mezzo di lardo, quattro grani di ginepro,
sei foglie di salvia, mezzo chilogrammo di salsiccia, sale bastevole.

Tagliate un pezzo di lardo in piccoli pezzi sottili, procuratevi qualche grano di ginepro, delle foglie di salvia e un pezzo di salsiccia che farete escire dalla sua pellicola. Rimestate il composto e fatelo friggere

alla lesta aggiungendo sale quanto basta. Sulla polenta calda versate il suddetto intingolo e troverete la vivanda squisita.

93. Insalata di carne e uova.

Tre ettogrammi di carne lessata,
cinque uova sode, mezzo ettogrammo di burro,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, una cipolla,
due acciughe, il sugo di un limone o mezzo bicchiere d'aceto.

— Figlio mio, non posso darti che questo vasetto di Liebig che terrai sempre con te.... così non ti mancherà l'alimento in caso di naufragio.

Usufruite della carne lessata: tagliuzzatela in piccoli dadi e mescolatela assieme a delle uova sode pure tagliuzzate. Separatamente friggete in padella mezzo ettogrammo di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig con una cipolla divisa in quattro. Quando la cipolla sarà arrosolata, toglietela e gettatela via. Stemperate poscia nell'intingolo una acciuga o due e servitevene per condire la carne con l'aggiunta di aceto e sugo di limone.

94. Uova sode al pomidoro.

10 uova, un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
mezzo ettogrammo di burro,
un ettogrammo e mezzo di salsa di pomidoro.

Cuocete delle uova sode, tagliatele per metà, e poi disponetele in bell'ordine sopra un piatto. Friggete poscia nel burro, insieme a un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, della salsa di pomidoro che verserete calda sulle uova.

95. Uova strapazzate.

10 uova, un ettogrammo di burro, sale e pepe secondo il gusto,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un mestolo di latte o panna, mezzo ettogrammo di cacio parmigiano.

Rompete le uova in un piatto e fate poi fondere in una casseruola del burro fresco con un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig; versate le uova e rimestate, lasciando cuocere a fuoco moderato. Sale e pepe quanto basta. Prima di togliere il recipiente dal fuoco aggiungete un mestolo di latte o di panna; rimestate ancora e servite la vivanda ben calda, cospargendola di cacio parmigiano grattugiato.

96. Uova al prosciutto.

10 uova, un ettogrammo di prosciutto, un pizzico di maggiorana,
10 nocciole di burro,
un cucchiaino e mezzo di Estratto di Carne Liebig.

Mettete in una padella tante nocciole di burro fresco quante sono le uova da cuocere. Per ogni tre uova aggiungerete al burro mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Appena il burro frigge gettate in padella il prosciutto precedentemente affettato e tagliuzzato. Quando l'intingolo imbrunirà, rompete le uova e friggetele. Se vi gusta potete aggiungere anche un po' di maggiorana, che cuocerete insieme al prosciutto.

97. Stufato di maiale.

Otto ettogrammi di carne di maiale, mezzo ettogrammo di farina,
un ettogrammo di grasso,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
una cipolla, cinque pomidori, mezzo chilogrammo di riso,
acqua sufficiente da coprire il tutto.

Tagliate la carne di maiale a pezzi, salatela e involgetela nella farina. Fatela poscia stufare nel grasso insieme a cipolla sminuzzata e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Cuocete finchè la carne sarà abbronzata, dopo di che aggiungerete dei pomi-

dori stufati e passati allo staccio, insieme a del riso e insieme a tanta acqua da coprire la carne e cuocere il riso, ciò che richiederà venti minuti circa di cottura.

98. Uccelletti alla gratella.

12 uccelletti, due tuorli d'uova, un pizzico di sale e di pepe,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un ettogrammo di burro, pane grattugiato a sufficienza.

Dimezzate gli uccelletti per il lungo, involtateli nel tuorlo d'uovo già rimestato con sale, pepe, burro fuso e un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig; dopo di che li involgerete nel pane grattugiato e li cuocerete sulla gratella. Si ammaniscono con la polenta, versando sulla stessa un intingolo di burro fuso con qualche foglia d'erba salvia.

99. Pasticcini di fegato d'oca.

Mezzo ettogrammo di burro,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
una cipolla, una foglia di lauro, sale e pepe bastevole,
mezzo chilogrammo di fegato d'oca,
tre tuorli d'uovo, ancora 30 grammi di burro.

Mezzo ettogrammo di burro nel quale avrete stemperato mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Ponetelo in casseruola con una cipolla divisa in quattro, una foglia di lauro, sale e pepe quanto basta. Mettete poi a stufare il fegato di oca nel suddetto intingolo, indi rimestatelo con due o tre tuorli d'uova per condensarlo, riempite delle piccole forme spalmate di burro, le quali poi cuocerete a bagno-maria.

100. Lepre allo spiedo.

Una lepre, sei o sette cucchiai d'olio, sale, pepe, drogheria,
qualche erba aromatica secondo il gusto,
un cucchiaino abbondante di Estratto di Carne Liebig.

Scuoiate e vuotate la lepre, toglietele quella pellicola che inviluppa i filetti e le coscie. Mettetela in fusione con olio, sale, pepe, drogheria e qualche erba

aromatica per circa ventiquattro ore. Toglietela poscia dalla fusione senza asciugarla, ma solo lasciandola sgocciolare un pochino, e poi infilzatela nello spiedo e fatela arrostire, spalmandola di quando in quando con Estratto di Carne Liebig fino alla completa cottura.

101. Polpettone di lombo.

Mezzo chilogrammo di lombo,
un pizzico di sale, un ettogrammo di lardo,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, due o tre acciughe,
un pugno abbondante di pane grattugiato, un po' d'erba maggiorana,
marinata bastevole per coprire il polpettone,
mezzo ettogrammo di grasso, un bicchiere di latte.

Procuratevi un bel pezzo di lombo, toglietene il grasso e le pellicole, appianatelo col batticarne e salatelo. Spalmate poi la carne con una miscela di lardo pestato, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, pane grattugiato, due o tre acciughe diliscate e un po' di erba maggiorana. Ciò fatto avvoltolate la carne su sè stessa e legatela torno torno con un filo. Si mette a stufare questo polpettone in una marinata, e poi tolto il filo, si soffrigge inaffiandolo di grasso e d'un bicchiere di latte.

102. Rigaglie di pollo alla milanese.

Mezzo ettogrammo di burro,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
una cipolla, quattro ettogrammi di rigaglie, un pizzico di sale e pepe,
un cucchiaino di farina bianca, un bicchiere di brodo.

Sciogliete in casseruola mezzo ettogrammo di burro e un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig; tagliate una cipolla in quattro pezzi e fatela ivi rosolare. Quando la cipolla sarà dorata, toglietela e mettete le rigaglie del pollo a friggere nell'unto, cospargendole di un po' di farina e rimestando il tutto. Un pizzico di sale e pepe e qualche sorsata di brodo finchè la cottura sia compiuta.

103. Montone alla viennese.

Sette o otto ettogrammi di montone, mezzo ettogrammo di lardo,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, 10 grammi di farina,
20 grammi di grasso, 30 grammi di burro,
un mazzetto d'erbe aromatiche, un cucchiaio di marsala.

Prendete un pezzo di coscia di montone, sciacquatelo in acqua fredda e poi lardellatelo per bene, ungendolo per tutta la superficie con un poco di Estratto di Carne Liebig. Infarinatelo e friggetelo in casseruola dove avete disciolto del grasso o del burro, rivoltandolo durante la cottura. Un mazzetto di erbe aromamatiche e un cucchiaio di marsala renderanno ancor più prelibata questa gustosissima pietanza.

104. Fegato alla veneta.

Cinque cucchiai d'olio d'oliva,
due cipolle grosse, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un ramoscello di salvia, oppure timo, mezzo chilogrammo di fegato.

Dorate nell'olio caldo un paio di belle cipolle finamente affettate; quando le cipolle saranno ben cotte aggiungete all'unto mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e un ramoscello di salvia o di timo. Friggete quindi in quell'intingolo il fegato sottilmente affettato e servite subito, perchè se si lascia raffreddare il fegato indurisce.

105. Tartufi alla parmigiana.

Quattro tartufi se grossi, sei se piccoli, un ettogrammo di burro,
10 grammi di cacio parmigano,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Affettate sottilmente i tartufi; in un tegame sciogliete un pezzo di burro e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e versate in esso i tartufi quando l'intingolo imbrunirà. Cuocete a fuoco vivo, ma togliete il tegame dal fornello prima che l'intingolo abbia a bollire. Cospargete i tartufi di molto cacio parmigiano grattugiato e servite caldo.

106. Tartufi alla milanese.

Quattro tartufi se grossi, sei se piccoli, il sugo di mezzo limone,
un ettogrammo e mezzo di cacio parmigiano,
otto cucchiai d' olio, sale e pepe sufficiente.

Disponete in una casseruola varî strati di tartufi alternati con strati di cacio parmigiano grattugiato e versando sopra ogni ripiano di tartufi una miscela composta di olio, sale e pepe. Fate cuocere per uu quarto d' ora con fuoco sopra e sotto, e poi servite la vivanda con una buona strizzatina di sugo di limone.

107. Piccioni al latte.

Tre piccioni, tre acciughe, sale sufficiente, 2 o 3 bicchieri di latte,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Al telefono.

— Pronti!.... Mi mandi all'istante del Liebig... mia moglie si dispera a fare il pranzo buono... mi raccomando, subito, avendo degli invitati.

Lavate e togliete le interiora ai piccioni, introducete nel ventre di ciascuno una grossa acciuga senza lisca, legateli con filo, cospargeteli di sale e metteteli a rosolare nel burro con un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Quando avranno preso un bel colore dorato, versate nel recipiente il latte. Coprite la casseruola e lasciate cuocere per circa tre quarti d' ora, sino a giusta cottura.

108. Coniglio allo spiedo.

Un coniglio, sei cucchiai d'olio, uno d'aceto,
un bicchiere di vino bianco,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, una cipolla,
sale e pepe sufficiente, un mazzetto d'erbe aromatiche.

Uccidete il coniglio, scuoiatelo subito, toglietene le interiora, lavatelo bene, possibilmente in acqua corrente, e rasciugatelo con un pannolino. Mettetelo poscia nell'olio al quale aggiungerete un cucchiaino d'aceto, un bicchiere di vino bianco, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, cipolla affettata, sale, pepe ed un mazzetto di erbe aromatiche. Lasciatelo marinare per 24 ore, indi infilzatelo sullo spiedo, e cuocetelo spalmandolo a quando a quando, durante la cottura, con lo stesso intingolo nel quale fu marinato. È una vivanda eccellente.

109. Scaloppine alla milanese.

Mezzo chilogrammo di polpa di vitello, un ettogrammo di burro,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un cucchiaio di marsala o di vino bianco,
mezzo bicchiere d'acqua calda.

Comperate un bel pezzo di polpa di vitello, tagliatela a pezzi, ponetela nel tegame e fatela dorare in un po' di burro rivoltandola finchè sia arrosolata da tutte le parti. Digrassate e spruzzate con un cucchiaio di marsala o di vino bianco secco. Lasciate che la carne riassorba il vino, e poi aggiungete mezzo bicchiere d'acqua calda nella quale avrete disciolto un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, lasciando cuocere a fuoco moderato, finchè il liquido sia tutto assorbito.

PESCI

110. Tinca carpionata.

Un chilogrammo di tinche, un ettogrammo di olio,
un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, salvia, maggiorana,
un cucchiaino o due d'aceto,
del finocchio, un pugno di farina, sale e pepe sufficiente.

Friggete la tinca nell'olio; separatamente friggete un etto di olio condito con un cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un mazzetto d'erbe aromatiche (salvia, maggiorana e finocchio), mescete ancora un cucchiaio d'aceto e un mezzo pugno di farina, sale e pepe. Lasciate cuocere e consumare l'intingolo per metà, passatelo allo staccio e versatelo sopra alla tinca fritta, qualche ora prima di ammanirla. Come si vede questa vivanda si serve in tavola fredda.

111. Baccalà fritto.

7 ettogrammi di baccalà secco, mezzo ettogrammo di farina,
3 ettogrammi di burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
mezzo bicchierino di marsala, una manata di prezzemolo, un limone.

Ammollite il baccalà nell'acqua, lessatelo e poi tagliatelo a pezzi; toglietene le lische, risciacquatelo e rasciugatelo con un pannolino; rivoltatelo poscia nella farina e friggetelo in padella con burro, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig ed un sorso di marsala. Ammanitelo con prezzemolo e spicchi di limone.

112. Anguilla allo spiedo.

Un chilogrammo di anguilla, tre foglie di lauro, due cucchiai d'olio,
tre o quattro fette di pane,
due o tre cucchiai di brodo all'Estratto di Carne Liebig.

Si recida all'anguilla la testa e l'estremità della coda, si tagli il corpo a pezzi e questi si infilino nello

spiedo insieme a foglie di lauro e qualche fetta di pane fra un pezzo e l'altro. Durante la cottura si ungano alternativamente ora con olio, ora con brodo all'Estratto di Carne Liebig. Si salano quando sono quasi cotti.

113. Merlani (Nasello) alla pescatora.

Un chilogrammo di nasello, quattro cucchiai d'olio, mezzo limone,
una cipollina, un mazzetto d'erbe aromatiche,
mezzo ettogrammo di farina, mezzo chilogrammo di burro o d'olio.

Prendete dei merlani di media grossezza, lavateli, toglietene le interiora, mozzate la coda e le pinne. Ammarinateli per una mezza giornata sott'olio insieme a qualche fetta di limone, di cipolla e un mazzetto di erbe aromatiche. Lasciateli poscia sgocciolare, rivoltateli nella farina e friggeteli nel burro o nell'olio. Se preferite il burro allora aggiungete al soffritto mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

114. Carpa alla berlinese.

Un chilogrammo di carpa,
mezzo litro di birra, mezzo chilogrammo di patatine,
mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig,
un grosso pizzico di sale, di pepe, di drogheria, una cipolla.

Ripulite una bella carpa, risciacquatela, asciugatela poscia con un pannolino; tagliatela a pezzi e mettetela in casseruola con sale, pepe, drogherie, una cipolla affettata, un mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e mezzo litro di birra. Fatela bollire a fuoco moderato e servitela con patatine lessate e guarnitura di prezzemolo.

115. Merluzzo con patate.

Un chilogrammo di merluzzo, un chilogrammo di patate,
due gambi di sedano,
18 grammi di Estratto di Carne Liebig, tre ettogrammi di grasso,
quattro cipolle, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig.

Calcolate per ogni commensale 2 etti e mezzo di merluzzo e tre grammi di Estratto di Carne Liebig.

Levate le scaglie, sventrate e risciacquate ripetutamente il merluzzo, che farete poi bollire in acqua salata, togliendolo poscia dalla pentola per metterlo a sgocciolare in uno staccio. Affettate delle patate e cuocetele in acqua e sedano fino a che siano spappolate. Arrostite del grasso di rognone con molte cipolle, aggiungete mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig e poi incorporate il merluzzo con questo intingolo e cuocetelo a fuoco ardente.

116. Luccio salmonato.

Un chilogrammo di luccio, due gambi di sedano, tre cipolle, un ettogrammo di burro, due carote, mezzo ettogrammo di farina, mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig, un bicchiere di vino, un mestolo di brodo.

Sedano, cipolle, carote affettate, disponetele sul fondo di una casseruola insieme a un ettogrammo di burro fresco e mezzo cucchiaino di Estratto di Carne Liebig. Infarinate poscia un pezzo del luccio, precedentemente ripulito e risciacquato, salatelo e lasciatelo friggere alquanto. Inaffiatelo poscia con un bicchiere di vino rosso generoso e, quando il luccio avrà assorbito tutto il vino, mescete un mestolo di brodo, lasciandolo cuocere per qualche tempo ancora. Togliete il luccio e servitelo versandogli sopra l'intingolo rimasto in casseruola.

DOLCI

117. Prugne sciroppate.

Mezzo chilogrammo di prugne, un quinto di vino rosso, un ettogrammo o poco più di zucchero, la scorza di cannella.

Comperate mezzo chilogrammo di prugne, lavatele per bene in acqua fredda e ponetele in una casseruola

con un quinto di vino rosso, un ettogrammo o poco più di zucchero in polvere e un po' di scorza di cannella. Lasciate cuocere a rilento finchè lo sciroppo sia condensato, e poi servite caldo o freddo a norma del gusto.

118. Pasticcio di cioccolata.

65 grammi di cioccolata, 125 grammi di zucchero, un cucchiaino di fecola di patate, quattro albumi, quattro tuorli d'uova, due ettogrammi di pane di Spagna.

Sciogliete in un bicchiere d'acqua 65 grammi di cioccolata di prima scelta, aggiungetevi 125 grammi di zucchero in polvere, un cucchiaino da caffè di fecola e quattro tuorli d'ova. Separatamente sbattete vigorosamente i quattro albumi delle uova e poi versate la schiuma nel liquido, rimestando bene. Si serve freddo. Si suole altresì stemperare questa pasta di cioccolata su delle fette di pan di Spagna.

119. Composta di mele.

12 mele, un quinto d'acqua, mezzo ettogrammo di sciroppo, sei cucchiaini da caffè di zucchero in polvere.

Affettate delle mele mature in quattro parti, rimondatele dei semi e serbate una mela intera per servirla nel mezzo del piatto. Cuocetele a fuoco moderato in un quinto d'acqua coll'aggiunta di un cucchiaino da caffè di zucchero in polvere per ogni due mele. Aggiungete un po' di sciroppo e lasciate condensare prima di servire in tavola.

120. Flan dolce.

Sei cucchiai di farina, sei uova, due cucchiai da tavola di latte, un ettogrammo di zucchero in polvere, 20 biscotti, il sugo d'un limone.

Versate in una casseruola sei cucchiai di farina, sei uova, due cucchiai da tavola di latte. Fate cuocere per un quarto d'ora, dimenando continuamente il liquido perchè non si rapprenda. Durante questa ope-

razione aggiungete, volta per volta, un ettogrammo di zucchero in polvere, venti biscotti tagliuzzati e il sugo di un limone.

121. Crema alla vaniglia.

Un litro di latte, 125 grammi di zucchero,
cinque o sei grammi di vaniglia, sei tuorli d'uova, tre albumi.

In un litro di latte versate 125 grammi di zucchero e 5-6 grammi di vaniglia tagliuzzata fina; dimenate il liquido per qualche minuto e poi fatelo bollire per un quarto d'ora, passandolo poscia allo staccio. Sbattete i tuorli d'ova con tre albumi e versateli nel latte, dopo di che farete bollire ancora per un quarto d'ora. Si serve calda o fredda a norma dei gusti. Questa dosatura serve per 6 persone.

122. Torta di frutta.

Una libbra di pasta, mezzo chilogrammo di frutta,
due ettogrammi di zucchero.

Spolverate una tortiera di farina e poi rivestitela internamente di pasta, a seconda del gusto e della stagione scegliete la frutta (pesche, fragole, mele, lamponi, ribes). La frutta si disporrà a strati, vale a dire alternatamente uno strato di frutta (affettata se si tratta pesche, pere o mele) e uno strato di zucchero. Quando la tortiera è quasi colma (due o tre centimetri al disotto dell'orlo) si ricopre con un altro strato di pasta e si manda al forno.

123. Pasta sfogliata.

Una libbra di farina bianca, 10 grammi di sale, due tuorli d'uova, una noce di burro, un bicchiere d'acqua, due ettogrammi di burro.

Ammucchiate una libbra di farina bianca sulla tavola e fateci un buco nel mezzo; metteteci dieci grammi di sale, due tuorli di uova, una noce di burro e un bicchiere d'acqua. Rimestate con cura, intridendo

a poco a poco la farina senza che l'acqua sfugga dal buco. Quando avrete ottenuto una pasta omogenea lasciatela riposare per circa venti minuti. Spianate poscia nel mezzo della tavola due ettogrammi di burro e poi passate su questa superficie la pasta che avrete avuto cura di spianare col matterello e ripiegatela su sè stessa per parecchie volte, man mano che l'avrete unta di burro. Cuocete poscia a fuoco moderato fino a che la sfogliata avrà preso colore. La dosatura suddetta serve per sei persone.

124. Torta alla Maddalena.

250 grammi di farina, 125 grammi di burro, due tuorli d'uova, 250 grammi di zucchero, una scorza di limone intero, un albume d'uovo, una noce di burro, uno o due cucchiai di zucchero fino.

Procuratevi 250 grammi di farina, 125 di burro sciolto, due tuorli di uova e 250 grammi di zucchero con la scorza di un limone intero. Dimenate bene il tutto e versatelo poscia in una casseruola dal fondo imburrato. Cuocete a fuoco moderato con brace anche sopra al coperchio della casseruola. Quando la torta sarà cotta, strofinatela con albume d'uovo spolverizzandola tutta di zucchero fine in polvere.

125. Pasta Margherita.

Mezzo chilogrammo di farina bianca,
due ettogrammi e mezzo di zucchero, un ettogrammo di burro,
15 grammi di cremortartaro,
5 grammi di bicarbonato di soda, due uova intere,
un decilitro di latte, una buccia di limone, una noce di burro.

Sbattete il tutto per venti minuti onde ridurlo in pasta omogenea. Grattate una buccia di limone e unitela alla detta pasta. Spalmate di burro la tortiera e versatevi dentro la pasta in modo che non sia più alta di tre o quattro centimetri al più. Cuocete al forno per circa un'ora e mezzo, oppure se non avete l'opportunità del forno, con fuoco sopra e sotto.

Vivande per ammalati

126. Torta alla napoletana.

Due ettogrammi di burro, due ettogrammi di zucchero,
cinque tuorli d'uova, un po' di noce moscata, 30 grammi di cedro,
scorza d'arancio triturata, due ettogrammi di uva passa,
due ettogrammi di farina bianca, cinque albumi, un pizzico di sale,
un quarto di bicchiere di rhum

Ponete in una tortiera 2 ettogrammi di burro fuso, 2 ettogrammi di zucchero bianco in polvere, 5 tuorli d'uova e un po' di noce moscata. Sbattete bene così da amalgamare tutto, aggiungete poscia 30 grammi di cedro e scorza d'arancio triturata, 2 ettogrammi di uva passa, 2 ettogrammi di farina bianca, 5 albumi sbattuti alla neve, un pizzico di sale e un quarto di bicchiere di rhum. Mescolate ogni cosa per bene; ungete ta tortiera di burro, versatevi poscia il vostro preparato e cuocete con fuoco sopra e sotto, oppure al forno.

127. Torta di mandorle.

12 tuorli d'uova, sei cucchiaini di zucchero,
due ettogrammi di mandorle, quattro albumi, una noce di burro.

Prendete 12 tuorli d'uova, sbatteteli ben bene con 6 cucchiaini di zucchero fino a ridurli al bianco. Separatamente pelate e pestate 2 ettogrammi di mandorle, le quali metterete nei tuorli dimenando bene, aggiungete per ultimi quattro albumi già ridotti in fiocco. Spalmate di burro il tegame e cuocete moderatamente con fuoco sopra e sotto, o meglio al forno.

128. Panettone alla milanese.

Tre ettogrammi di farina bianca di semola,
due ettogrammi di lievito di pane, tre uova, due ettogrammi di burro,
due ettogrammi di zucchero bianco,
60 grammi d'uva passa di Malaga, due cucchiai di rhum, due di latte,
un pizzico di cannella, 30 grammi di cedro, due albumi d'uova.

Ponete ogni cosa in una tortiera e poi rimestate vigorosamente tutto, così da avere una pasta omogenea morbida ed elastica. Dopo aggiungerete 60

grammi d'uva passa di Malaga rimondata dai semi e picciuoli, 30 grammi di cedrato candito tagliato a dado. Formate con la pasta due grossi piani e lasciateli levare per circa sei ore in luogo tiepido finchè siano raddoppiati di mole, spalmateli poi con albume d'ova sbattuto e cuoceteli al forno finchè la crosta abbia preso un bel color bruno.

PIATTI FREDDI SPECIALI

per la campagna, per le escursioni, in sostituzione della carne fresca

Corned Beef di Fray-Bentos

(Manzo lessato in scatola).

Questo eccellente prodotto, che viene esso pure fabbricato dalla Compagnia Liebig, *con le stesse cautele* colle quali si fabbrica l'Estratto di Carne Liebig, è molto indicato per sostituire la carne fresca mettendo la scatola in luogo fresco, il contenuto di essa, aprendola verrà fuori in un sol blocco, che si può affettare come il "Marbré,, e si serve freddo. E davvero eccellente.

Lingua di bue di Fray-Bentos.

Si serve fredda come il Corned Beef; si può però servirla anche calda mettendo la scatola, dopo averla aperta, a bagnomaria; si serve affettata con un contorno di verdura a piacere; è una squisita pietanza e relativamente economica.

ALCUNE VIVANDE AL PEPTONE DELLA COMPAGNIA LIEBIG

PER AMMALATI

1. Stillato per ammalati.

Un quarto di litro d'acqua, un pizzico di radice di prezzemolo, 10 grammi di tapioca, 12 grammi di Peptone della Compagnia Liebig.

In un quarto di litro di acqua fate bollire la radice del prezzemolo nella dose suindicata insieme ai 10 grammi di tapioca per circa 10 minuti. Togliete poscia la radice e gettate nella pentola il Peptone della Compagnia Liebig. Un pizzico di sale e, se credete opportuno, un tuorlo d'uovo.

2. Brodo tonico per ammalati.

Mezzo bicchiere d'acqua, radici e foglie di prezzemolo, tre grammi di sale, 15 grammi di Peptone della Compagnia Liebig, un tuorlo d'uovo, un cucchiaio di panna.

È un ottimo brodo che si prepara in un quarto d'ora. In un mezzo bicchiere d'acqua fate bollire un po' di radici e di foglie di prezzemolo, passate poscia il liquido allo staccio, unendovi 3 grammi di sale e 15 grammi di Peptone della Compagnia Liebig. Scocciate l'uovo, versate il tuorlo dimenando bene, poscia aggiungete un cucchiaio di panna, oppure, se l'ammalato non gradisce la panna, un cucchiaio di vino bianco secco. Si può ammanire con una fetta di pane tostato.

3. Crema di riso per ammalati.

60 grammi d'arrosto, 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig, 15 grammi di Peptone della Compagnia Liebig.

Risciacquate nell'acqua bollente il riso, e poi fatelo cuocere in mezzo litro d'acqua nella quale avrete mesciuto mezzo litro di latte. Si deve cuocere a fuoco lento, e poi passare allo staccio aggiungendovi un pizzico di sale, una tazza di latte puro e 15 grammi

di Peptone della Compagnia Liebig. Se gradite dare alla vivanda un po' di aroma cospargetela con un pizzico di noce moscata.

4. Zuppa alla primavera.

Cerfoglio, spinaci, acetosa, prezzemolo, 10 grammi per specie, 10 grammi di pane grattugiato, 10 grammi di burro, due quinti d'acqua, 12 grammi di Peptone della Compagnia Liebig.

Si prendano le foglie, ancor tenere, dei suddetti vegetali, si ripuliscano, si risciacquino, si sminuzzino e si facciano soffriggere in un po' di burro, e poi si passino allo staccio; devono perciò essere ben cotte. Sciogliete in due quinti di acqua bollente 12 grammi di Peptone della Compagnia Liebig e cuocete dentro il pane grattugiato per circa dieci minuti; anche questa salsa passatela allo staccio, unitela al passato che avete fatto prima, aggiungendo un pizzico di sale. Nel servire potrete, se ciò vi gusta, aggiungere un tuorlo d'uovo frullato.

N. 1 La visita del nipote allo zio.

— Caro zio, sono venuto ad informarmi della vostra salute!

5. Minestra di riso per ammalati.

60 grammi di riso, 10 grammi di burro, mezzo litro di brodo, un tuorlo d'uovo, cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig.

Cuocete il riso nell'acqua, scolatelo bene, e poi, asciutto che sia, soffriggetelo nel burro rimestando; aggiungetevi poscia mezzo litro di brodo caldo.

A parte scioglierete in due cucchiai d'acqua 5 grammi di Peptone della Compagnia Liebig e un tuorlo d'uovo. Questa miscela si aggiunge al riso pochi minuti prima di togliere la casseruola dal fuoco.

6. Tartine di pan burrato (*Sandwiches*).

50 grammi di lingua di bue, 50 grammi di burro, mezzo limone, cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig.

Tagliuzzate minutamente la lingua affumicata, sciogliete il Peptone della Compagnia Liebig in un po' di acqua e spremetevi dentro il succo di mezzo limone, versate il liquido sulla lingua e cuocete a bagno-maria. In 10 minuti la vivanda è cotta; servitela poi sulle fette di pane arrostite e imburrate.

N. 2 La visita del nipote allo zio.

— Eccovi, signor padrone, il consommé al Peptone della Compagnia Liebig.

7. Passato di spinaci.

Mezzo chilogrammo di spinaci, due cucchiai di panna, cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig, un tuorlo d'uovo, un cucchiaino di pane grattugiato.

Rimondate con cura gli spinaci e poscia lessateli in acqua salata, quando saranno cotti, raffreddateli in acqua fredda, spremeteli e passateli allo staccio, mescolate assieme un tuorlo d' uovo, due cucchiai di panna, cinque grammi Peptone della Compagnia Liebig e il pane grattugiato; versate il miscuglio nel passato di spinaci e poi riscaldatelo a bagno-maria.

8. Carne per convalescenti.

125 grammi di polpa di vitello, 25 grammi di sardelle, un bicchiere di latte, cinque grammi di burro, 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig, cinque grammi di pane, il sugo d'un limone, tre cucchiai di vino.

Tagliate a dadi il filetto di manzo o la polpa di vitello; macerate nel latte le sardelle e poi toglietele,

lavatele e diliscatele con cura, tritatele, infarinatele e unitele poscia ai dadi di carne; tale poltiglia si frigge nel burro aggiungendovi tre cucchiai di vino generoso, il sugo di un limone, cinque grammi di pane grattugiato 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig sciolto nell'acqua salata; si cuoce la vivanda in circa 10 minuti.

9. Asparagi alla panna.

20 asparagi, un pizzico di zucchero, cinque grammi di farina bianca, cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig, 20 grammi di burro, due cucchiai di panna.

Acquistate degli asparagi novelli, tagliatene le cime in due e lessatele in acqua poco salata mista a un po' di zucchero e di burro, soffriggete poscia 15 grammi di burro con cinque di farina bianca per farla indorare indi versate un po' d'acqua degli asparagi insieme a cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig, unite due cucchiai di panna dolce e cuocete la salsa fino a che sia condensata; si versa poscia sugli asparagi cotti.

N. 3 La visita del nipote allo zio.

10. Passato di patate.

10 patate, cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig, un uovo, un decilitro di latte.

Lessate le patate e quando sono ben cotte sbucciatele e passatele allo staccio, mescolate insieme un tuorlo d'uovo, due cucchiai di panna, cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig, mezzo cucchiaio di pane grattugiato; versate ogni cosa nel passato di patate e cuocete poscia a bagno-maria.

11. Spappolata di carne.

60 grammi d'arrosto, 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig, quattro cucchiai di brodo, due tuorli d'uovo.

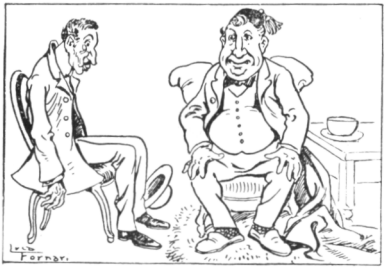
Pestate in un mortaio l'arrosto di manzo o di vitello sanguinante, e poi passate con cura questa polpa allo staccio. Mescete in essa quattro cucchiai di brodo all'Estratto di Carne Liebig, due tuorli d'uova e dieci grammi di Peptone della Compagnia Liebig, rimescolate tutto, cuocete a bagno-maria. È una pietanza molto nutriente e di facile digestione.

12. Filetto di vitello.

Tre ettogrammi di noce di vitello, olio fine d'oliva. cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig,

Tagliate il vitello in due fette alte circa due centimetri, battetele bene, salatele e ungetele d'olio di oliva. Mettetele poscia sulla graticola a fuoco ardente per circa sei minuti, rivoltandole spesso. Si ammaniscono con salsa ottenuta stemperando cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig in acqua tiepida.

N. 4 La visita del nipote allo zio.



— Ed ora, caro nipote, come va la tua salute?

13. Petto di pollo.

Un pollastrello, una carota, 25 grammi di burro, cinque grammi di Estratto di Carne Liebig, mezzo litro d'acqua, 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig, due tuorli d'uova, mezzo limone.

Sbuzzate, salate e stufate a fuoco lento il pollastrello con la carota e 20 grammi di burro con 5 di Estratto di Carne Liebig sciolto nell'acqua. Togliete

poscia il petto al pollo e conditelo con la salsa seguente: Frullare due tuorli d'uovo insieme ai 5 grammi di burro che vi saranno rimasti, un pizzico di sale, il sugo di mezzo limone, tre cucchiai d'acqua, 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig. Si condensa a bagno-maria.

14. Piccione arrostito.

Un piccione, 50 grammi di burro,
cinque grammi di farina di patate, mezzo litro d'acqua,
cinque grammi di Peptone della Compagnia Liebig.

Sbuzzate il piccione, toglietene le rigaglie, e poi fatelo arrostire in mezzo ettogrammo di burro, rivoltandolo spesso ma senza farlo troppo arrossare, ed aggiungendovi volta per volta mezzo litro di acqua bollente. Sciogliete poscia il Peptone della Compagnia Liebig nella farina di patate in una casseruola a parte, fatene una salsa alquanto densa e servitela col piccione.

15. Cervella di vitello.

100 grammi di cervella, 15 grammi di burro,
10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig, tre cucchiai di brodo,
un pizzico di farina bianca, il sugo d'un limone.

Risciacquate il cervello e mettetelo al fuoco in acqua fredda, scaldandolo fin che sia indurito, lasciatelo poscia raffreddare, indi rimondatelo di quella pellicola che ne ricopre le infrattuosità. Salatelo e cuocetelo con 15 grammi di burro, cospargendolo di un po' di farina bianca, succo di limone, tre cucchiai di brodo e 10 grammi di Peptone della Compagnia Liebig. Dopo pochi minuti la vivanda sarà cotta e squisita.

LA COMPAGNIA LIEBIG

E QUALCHE CENNO SULLA SUA IMPORTANZA

Per avere un'idea dell'importanza di questa colossale Compagnia basti il pensare, che durante la stagione si abbattono negli stabilimenti della stessa, ogni giorno, dai 1500 a 2000 buoi: superando in un anno la cifra di 200.000 capi.

Le praterie ove si alleva il bestiame da abbattere, hanno un' estensione superiore ai 400.000 *ettari.*

Un chilogramma di ESTRATTO DI CARNE LIEBIG, equivale al brodo che le massaie otterrebbero della cottura di circa *40 Kg.* di carne di manzo.

Dalla data della fondazione della COMPAGNIA LIEBIG, sino ad oggi, essa abbattè circa **6 milioni** di buoi. Calcolandoli ad un prezzo irrisorio, rappresentano la sommetta di circa mezzo milliardo!

COME SI PREPARA LA TAVOLA

Per ben preparare la tavola bisogna anzitutto ricordarsi che i commensali vi debbono stare a tutt'agio, ci siano dunque almeno 60 centimetri di spazio fra una persona e l'altra. La tovaglia linda e di bucato, ben tesa da un capo all'altro, fermarla, se occorre, all'orlo del tavolo con appositi gancetti.

Signore buongustaio.

— Prima di comandare desidero sapere se il cuoco fa uso del rinomato Liebig, che è così necessario per fare le pietanze buone.

Ogni commensale avrà tanti piatti quante sono le portate. Se il pranzo è famigliare si pone a ciascun invitato il suo piatto, se invece è di etichetta i piatti sono serviti al momento, con la minestra scodellata dalla padrona di casa o dal domestico. Il coltello e il cucchiaio a destra d'ogni coperto, la forchetta alla sinistra. Il bicchiere davanti al piatto, ogni cosa disposta con scrupolosa simmetria. Se durante il pranzo, si dovranno servire dei vini diversi i bicchieri saranno di varie forme e capacità, in tal caso si disporranno sempre davanti al

piatto, il più alto prima, il più piccolo dopo. Se il pranzo è di etichetta, fra un commensale e l'altro si porrà una piccola saliera, se di famiglia, bastano due saliere più grandi ad ogni capo d. tavola.

Dovete altresì calcolare che ci sia almeno una boccia per l'acqua e una bottiglia di vino per ogni tre invitati, che disporrete in bella mostra fra un coperto e l'altro. Pure ai due capi della tavola il porta-stecchini se si tratta di pranzo di famiglia, se v'hanno invece persone di riguardo, accanto al piatto, dalla parte sinistra, si porranno due o tre stecchini di legno, oppure uno solo, ma allora, di penna d'oca appuntita.

I tovaglioli, ben piegati, si posino pure sul piatto o adagiati o ritti, in tal caso si piegano ad angolo. I fiori sono il più bell'ornamento d'una tavola anche modesta, però si devono mettere in vasi piccoli e bassi perchè i commensali possano vedersi in viso l'un l'altro.

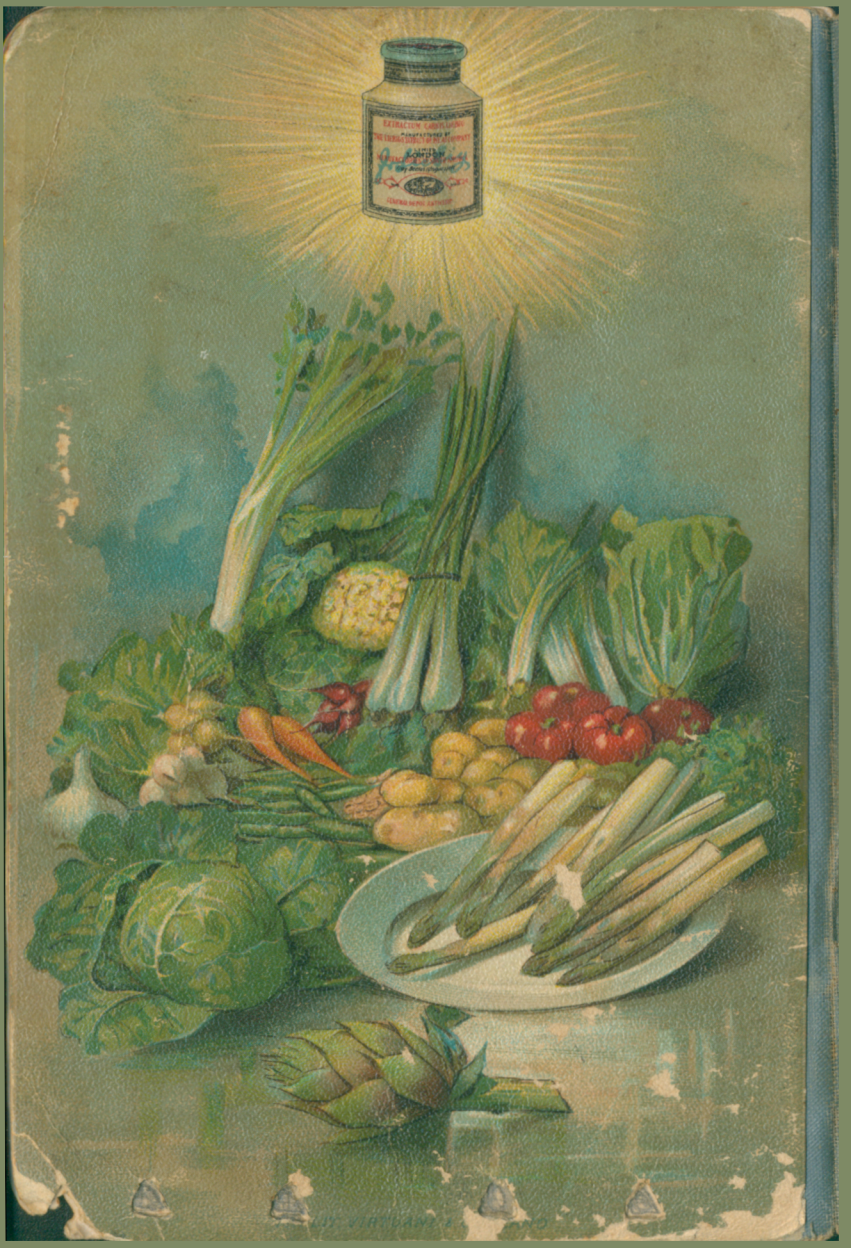
Graziosi e di tutto effetto sono quei vasetti in cristallo che si vendono appunto per la decorazione della mensa. Raccomandiamo inoltre, affinchè la tavola faccia bella mostra, che ogni cosa sia disposta in simmetria e che ogni coperto corrisponda perfettamente a tutti gli altri.

Il cestello del pane non si usa più metterlo in tavola, invece, quando i commensali avranno mangiato la minestra, la domestica offrirà a ciascun commensale un panino, togliendolo dal cestello con un cucchiaio da tavola. Ricordate che ogni portata, se vien servita da un domestico, deve porgersi dalla parte sinistra di ogni commensale.

Clara rio

4.50

La nuova Cucina

delle specialità Regionali

Dott. V. Agnetti